

Produto:

MAXXY GRILL

Detergente desincrustante alcalino com espuma, de elevado poder de saponificação de gorduras



Modo de Usar:

Dependendo do grau de sujeira, utilizar desde puro até a solução de 20 a 50ml por litro de água e aplicar com auxílio de pulverizador ou esponja tipo fibra.

Objetivos:

Limpeza de coifas de inox para remoção de gorduras de origem animal ou vegetal, depositadas nos elementos filtrantes, exaustor, superfícies internas e externas da coifa a desengordurar.

POP:

1. Remover os elementos filtrantes e o ventilador de exaustão.
2. Remover os excessos de gordura das paredes da coifa e do duto de exaustão, através de raspagem com espátula.
3. Com auxílio de pulverizador ou gerador de espuma manual, aplicar uma solução de Maxxy Grill 1:20 (50 ml de Maxxy Grill + 950 ml de água), em todas as paredes internas e externas da coifa e do duto de saída.
4. Deixar o produto em contato por no mínimo 30 minutos, esfregando periodicamente com escovas ou fibras de limpeza.
5. Passados os 30 minutos, fazer uma esfregação com fibra ou escova, se necessário, para remoção de gorduras ainda aderidas às superfícies.
6. Enxaguar com água sob pressão, preferencialmente quente.
7. Repetir os itens 3. 4. 5. e 6. se necessário.
8. Para limpar os elementos filtrantes e o ventilador de inox, remover os excessos de gordura, através de raspagem com espátula; e deixar de molho em recipiente inox com solução de Maxxy Grill 1:20 (50 ml de Maxxy Grill para cada litro de solução).
9. Ter atenção para imergir completamente as peças no molho de Maxxy Grill.
10. Deixar de molho por 30 min, preferencialmente em água quente a 80°C.
11. Caso as gorduras se mantenham resistentes, manter o molho por mais 30 min.
12. Retirar do molho e fazer uma esfregação com fibra de limpeza e enxaguar com água limpa.
13. Recolocar o ventilador e os elementos filtrantes na coifa e liberar para uso.

Evitar: EPIs:

Ácidos fortes e superfícies de alumínio.

Luvas de PVC, botas de borracha e óculos de proteção.