



D-FORNO

DETERGENTE CONCENTRATO PER FORNI E PIANI DI COTTURA

CARATTERISTICHE

D-FORNO è un detergente appositamente studiato per una migliore e più rapida pulizia di forni, piani di cottura, griglie ed ogni altra attrezzatura di cottura.

D-FORNO è un prodotto preparato in forma liquida e, anche se particolarmente forte e concentrato, non presenta cattivi odori o esalazioni fastidiose o nocive.

IMPIEGHI E MODALITA' D'USO

D-FORNO può essere utilizzato per disincrostare da residui di sostanze alimentari qualsiasi attrezzatura di cottura come ad esempio: forni, piani di cottura, griglie, girarrosti, piastre, stampi, nastri e cappe di aspirazione.

Il prodotto potrà essere diluito con acqua (1:1) nel caso di incrostazioni leggere o di recente formazione, mentre per le incrostazioni più indurite e che hanno subito diverse cotture sarà consigliabile applicarlo tal quale.

Prima dell'uso si consiglia di portare il forno o la piastra, ad una temperatura di 50-60 °C poiché in queste condizioni l'azione sarà più rapida ed energica. Si può procedere quindi spruzzando **D-FORNO** sulle superfici, lasciandolo poi agire per 5-20 minuti ed eventualmente aiutandone l'azione con una spazzola sintetica e dura.

Si dovrà infine asportare la sporcizia ormai allentata con un panno o con una spugna e procedere ad un accurato risciacquo delle superfici con acqua pulita.

Per piccole attrezzature **D-FORNO** può essere utilizzato anche per immersione ed in questo caso sarà necessario utilizzare il prodotto diluito, preparando una soluzione al 20-30% con acqua.

D-FORNO non emana vapori o esalazioni nocive, ma, in considerazione della sua alta concentrazione, si raccomanda di utilizzarlo indossando DPI (dispositivi di protezione individuale) idonei.

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Stato fisico:	liquido limpido
Colore:	verde-azzurro
Densità a 20°C:	1,09 kg/l
pH sol. 1%:	10,0 ± 0,5

AVVERTENZE

Eventuali variazioni di colore non alterano assolutamente la qualità del prodotto.

D-FORNO può essere inserito come sgrassante nei protocolli di detergenza dei piani HACCP delle seguenti attività in ambito alimentare: macelli, pescherie, salumifici, prosciuttifici, industrie dolciarie, pastifici, caseifici, ecc.

Revisione: *n°04 del 13/09/2021*