

Scheda tecnica

WK FORNO FOAM

WK 03.01.04

Sgrassante per forni

DESCRIZIONE

Il WK FORNO FOAM è un prodotto detergente sgrassante, altamente schiumogeno e disinfettante, caratterizzato da versatilità e dall'assenza di aggressività nei confronti della maggior parte dei metalli, come piombo, rame, acciaio, magnesio e alluminio. Ad azione sgrassante, è un prodotto formulato per penetrare e sciogliere grassi e depositi carboniosi. Specifico per il settore alimentare, elimina anche il grasso più ostinato.

VANTAGGI

- Disinfettante
- Elimina depositi di grassi, oli proteine e amidi
- La formulazione viscosa aderisce alle superfici, prolungando l'azione sgrassante e limitando gli sprechi
- Non aggredisce i metalli anche se non diluito.

IMPIEGHI

Viene comunemente utilizzato nel settore alimentare per la pulizia di utensili quali griglie, teglie, strumenti per la cottura dei cibi, ma anche attrezzature come forni o macchinari.

MODALITÀ DI IMPIEGO

Per impieghi di carattere generale diluire 1-5 parti di WK FORNO FOAM in 10 parti d'acqua; per incrementare la velocità d'azione è sufficiente operare con soluzione tiepida o calda. Spruzzare la soluzione con l'impianto a spruzzo ad aria oppure a batteria che producono una schiuma che pulisce e disinfetta in un passaggio. Il tempo di reazione da tenere è di circa 30 minuti.

Il liquido in soluzione al 5% può essere usato fino alla temperatura di 60°C per la pulizia ad immersione di filtri, viti o altri piccoli oggetti. Le dosi di impiego consigliate variano dal 5% al 10% in volume proporzionalmente alla quantità di sporcizia da rimuovere.

LE INFORMAZIONI E I DATI TECNICI RIPORTATI NEL PRESENTE BOLLETTINO SI BASANO SULLE CONOSCENZE AZIENDALI ATTUALI, MA NON HANNO VALORE DI GARANZIA. IL SERVIZIO TECNICO DI WELLKEM È A DISPOSIZIONE DEGLI UTILIZZATORI PER ULTERIORI APPROFONDIMENTI TECNICI E APPLICATIVI RELATIVI AL PRODOTTO.

Indirizzo e-mail di emergenza: info@wellkem.it