



Gran Smog

Opis produktu

Skoncentrowany preparat – doczyszczka komory wędzarnicze, ruszty, grille, piekarniki, kominki, piecyki. Zalecany w warunkach przemysłowych. Skutecznie usuwa przypalone zanieczyszczenia tłuszczowe i smoliste, pozostawiając powierzchnię czystą i błyszczącą. Zawiera inhibitory korozji; toleruje twardą wodę. W dużym stężeniu doskonale rozpuszcza stare, kilkunastoletnie, nawarstwione wyprawy polimerowe. Wzmacnia agresywność zasadowych preparatów do silnych nawarstwionych zabrudzeń. Usuwa zanieczyszczenia popożarowe z wszystkich powierzchni.

Zastosowanie

- piece, tunele piekarnicze, grille, kominki, komory wędzarnicze, kominy odprowadzające dym
- posadzki odporne na zasady

Sposób użycia

Przed zastosowaniem należy zapoznać się z kartą charakterystyki niebezpiecznej mieszaniny chemicznej.

Najlepiej stosować metodę pianową.

- nawarstwione tłuszcze twarde: 3-4 l/ 10 l wody
- zanieczyszczenia po pożarowe i stare wyprawy polimerowe: stężenie 3-4 l/ 10 l wody
- mycie bieżące: stężenie 500-1000 ml/ 10 l wody
- temperatura wody 40-60°C
- czas reakcji około 30 minut
- zmyć czystą, gorącą wodą i pozostawić do wyschnięcia