



# Matik Grill

## Detergente specifico per la pulizia di forni, piastre, grill e friggitrici

### Descrizione

Matik Grill è il detergente forte specificatamente formulato per la pulizia periodica delle attrezzature della cucina come forni, piastre, grill, friggitrici, ecc. La speciale formula alcalina rimuove anche i residui carboniosi più ostinati. Con la speciale lancia schiumogena è possibile migliorare l'applicazione del prodotto riducendo la vaporizzazione nell'aria.

### Caratteristiche principali

- Detergente altamente alcalino indicato per la pulizia periodica di forni, grill o piastre con forti incrostazioni di grasso.
- La sua particolare formulazione è in grado di sciogliere anche i depositi carboniosi più ostinati.
- Diluito con acqua Matik Grill è indicato per la pulizia della friggitrice.

### Benefici

- Formula professionale.
- Facile da applicare attraverso la speciale lancia schiumogena.
- L'energica azione alcalina rimuove anche i residui carboniosi più ostinati.

### Modalità d'uso

#### Applicazione diretta (forni, grill, ecc.):

1. Assicurarsi che la superficie da trattare non superi la temperatura di 80°C (ideale 60-80°C).
2. Applicare lo spruzzatore.
3. Spruzzare Matik Grill in modo uniforme direttamente sulla superficie da trattare.
4. Lasciare agire per 15-30 minuti secondo l'entità dell'incrostazione.
5. Rimuovere il deposito rimasto con una paglietta o una spazzola.
6. Risciacquare abbondantemente con acqua calda e lasciare asciugare.

#### Uso diluito (piani, attrezzi da cucina, filtri, ecc.):

1. Diluire Matik Grill in acqua calda al 5-10% in funzione del grado di sporco.
2. Immergere gli oggetti per 30 minuti circa.
3. Risciacquare abbondantemente e lasciare asciugare.

*\*Il dosaggio si riferisce all'uso in condizioni ottimali, le raccomandazioni possono variare, si prega di consultare il supporto tecnico di Diversey per i dosaggi raccomandati.*



# Matik Grill

## Caratteristiche tecniche

Aspetto fisico: liquido limpido viscoso marrone

pH (soluzione 1%): 12,0

Peso specifico (20°C): 1,12

*I dati sopra riportati sono valori tipici di produzione e non costituiscono specifica.*

## Precauzioni per l'utilizzo e lo stoccaggio

Tutte le informazioni relative alla manipolazione e allo stoccaggio del prodotto sono riportate nella Scheda di Sicurezza. Mantenere il prodotto chiuso nel contenitore originale ed evitare temperature di stoccaggio estreme.

## Compatibilità prodotto

Seguendo le modalità d'uso consigliate, Matik Grill è utilizzabile su materiali in acciaio inossidabile comunemente presenti nelle cucine. Non utilizzare su materiali sensibili agli alcali come alluminio, rame, etc.

## Confezioni disponibili

|                            |                    |                                 |
|----------------------------|--------------------|---------------------------------|
| Codice articolo            | 100916896          | 100916091                       |
| Confezione                 | cartone            | cartone                         |
| Formato                    | 2 taniche da 5L    | 3 pacchi da 2 flaconi da 750 ml |
| Codice a barre flacone     |                    | 7615400750542                   |
| Codice a barre tanica      | 7615400750658      |                                 |
| Codice a barre cartone     | 7615400750641      | 7615400750535                   |
| Dimensioni tanica (L-P-H)  | 185 x 136 x 283 mm |                                 |
| Dimensioni flacone (L-P-H) |                    | 120 x 60 x 240 mm               |
| Dimensioni cartone (L-P-H) | 280 x 181 x 295 mm | 236 x 190 x 254 mm              |

## Bancale

|                           |        |        |
|---------------------------|--------|--------|
| n. confezioni per bancale | 80     | 95     |
| n. confezioni per strato  | 16     | 19     |
| n. strati per bancale     | 5      | 5      |
| Altezza pallet            | 163 cm | 150 cm |