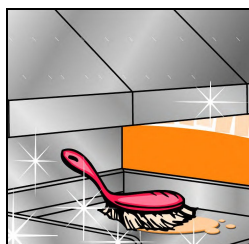


Astra

Nettoyant à Fours, Plaques et Friteuses

FICHE TECHNIQUE

DESCRIPTION



ASTRA est un mélange unique d'alcalins puissants, surfactants et séquestrants, principalement formulé pour le nettoyage à neuf, rapide et facile des plaques chauffantes, fours, friteuses, paniers de friteuses, casseroles, grils de rôtisseries, barbecues, etc.

Excellent pour un dégraissage rapide et en profondeur dans tout restaurant et établissement où l'on prépare de la nourriture, **ASTRA** est le moyen le plus rapide et efficace de redonner à la plupart des équipements en métal ferreux et en acier inoxydable leur éclat original.

ASTRA est unique dans le fait qu'il enlèvera facilement et rapidement la graisse et la saleté carbonisées, sucre, café, fruits, nourriture, liqueur, rouge à lèvres, lait, huile, rouille, savon, écume, sirop, thé, tabac, vin, etc.,

MODE D'EMPLOI

Préchauffer les surfaces à nettoyer à 81°C et éteindre avant d'appliquer **ASTRA**.

PLAQUES CHAUFFANTES: Mélanger 1 partie d'**ASTRA** à 1 partie d'eau et vaporiser ou appliquer libéralement avec un tissu ou une brosse. Laisser travailler la solution de 5 à 10 minutes. Neutraliser avec du vinaigre si désiré. Essuyer avec un tissu humide propre. Appliquer une mince couche de gras.

FOURS COMMERCIAUX: Vaporiser ou appliquer **ASTRA** pur directement sur les parois, tablettes, brûleurs, etc., Laisser travailler de 5 à 15 minutes. Frotter les taches tenaces.

FRITEUSES: Enlever la graisse en excès. Remplir d'eau froide jusqu'à 6 centimètre du bord. Ajouter 125 ml d'**ASTRA** / gallon d'eau. Laisser la solution bouillir 30 minutes. Écouler et rincer à l'eau chaude. Racler les restes gras pendant qu'ils sont chauds.

Consulter un représentant GILCO pour plus d'information.

PROPRIÉTÉS

Apparence :	Liquide
pH (1% solution) :	~13.5
Solubilité :	Facile
Parfum :	Typique
Couleur	Transparent légèrement jaunâtre

PRÉCAUTIONS

EMBALLANT CODE

4L
4 x 4L
20 L
200 L

Ne pas utiliser sur des surfaces qui entrent en contact avec la nourriture. Ne pas entreposer dans les lieux de transformation ou d'entreposage des aliments. Ne pas contaminer les produits alimentaires.