



è distribuito da CLINTEX srl
Via Provinciale Tavernette, Zona Asi Sud
81025 Marcianise CE
tel. +39 081.5057771
www.clintex.it

Rev. 01.2025
PER USO PROFESSIONALE

KLIN FORNI & GRILL

Sgrassante rapido super-concentrato per forni e piastre di cottura

KLIN FORNI & GRILL è prodotto formula alcalina, super concentrata che penetra i grassi, anche quelli bruciati, rendendoli di facile asportazione. È sufficiente una sola applicazione per rimuovere rapidamente i grassi bruciati da forni, piastre di cottura e griglie. KLIN FORNI & GRILL può essere usato per la pulizia di cappe, forni, griglie, friggitrici. Può essere inoltre impiegato nei forni autopulenti e a convezione.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

Stato fisico:	liquido
Colore:	ambra
Valore pH:	ca. 12,5
Densità:	ca. 1,11 g/cm ³
Stoccaggio:	Conservare in luogo riparato e asciutto. Temperatura di stoccaggio raccomandata da 5° a 30° C.

MODALITÀ D'USO:

Manuale

Spruzzare il prodotto tal quale e lasciare agire per 10/15 minuti, quindi risciacquare abbondantemente la superficie trattata. Per aumentarne l'efficacia e la rapidità d'azione, utilizzare il prodotto su superfici calde (max. 50°C).

Forni a Termo-convezione

Per la pulizia dei forni a termo-convezione privi di sistema di lavaggio automatico. Procedere nel seguente modo:

- Riscaldare il forno ad una temperatura di ca. 40/50°C max.
- Spruzzare accuratamente il prodotto su tutte le superfici da trattare tramite l'apposito erogatore a schiuma (flacone da 750 ml)
- Lasciare agire per ca. 10/15 min.
- Risciacquare abbondantemente con doccetta incorporata o attivare il ciclo di risciacquo del forno se predisposto

Nei forni con sistema automatico di dosaggio:

Versare il prodotto puro nell'apposito serbatoio del sistema di lavaggio integrato e/o aspirarlo mediante il sistema di dosaggio automatico (pompa).

PACKAGING:

- Cartone con 6 flaconi da 750ml, 75 cartoni per bancale