



PRODUCTNAAM: Roetclean

PRODUCT -INFORMATIEBLAD

Roetclean Krachtige, schuimende, industriële reiniger/ontvetter, speciaal ontwikkeld voor de voedingsindustrie.

Algemene omschrijving

Roetclean is een krachtige sterk schuimende reiniger/ontvetter, op basis van natuurlijke, milde grondstoffen en volledig biologisch afbreekbare oppervlakte-actieve bestanddelen. Roetclean is speciaal ontwikkeld voor het verwijderen van ingebrande oliën en vetten in ovens, grills en op bakplaten.

Problematiek

- aangekoekte olie- en vetresten
- vuilresten van plantaardige en dierlijke oliën
- verkoolde etensresten
- as- en roetaanslag
- bloed- en eiwitresten
- voedingsresten vormen een haard van bacteriën

De oplossing

Roetclean is een zeer krachtig schuimende reiniger, wat lange contacttijden mogelijk maakt. Door het stabiele schuim kunnen ook verticale oppervlakken goed behandeld worden. Roetclean is de perfecte oplossing voor het grondig reinigen van ovens, stoven, fornuizen, grills, rookkasten, barbecues en verder alle met oliën en vet vervuilde objecten waarbij een krachtige lange contacttijd gewenst is. Een lange contacttijd heeft tot gevolg dat een reinigingsmiddel op de juiste plaats zijn werk kan doen en uitsluitend op die plaats hoeft te worden aangebracht; het product loopt dus niet van het oppervlak af.

Speciale voordelen

- Roetclean is volledig biologisch afbreekbaar vanwege haar natuurlijke oppervlakte-actieve bestanddelen en detergenten
- Roetclean is water-verdunbaar
- Roetclean is hoog schuimend, wat lange inwerktijden mogelijk maakt
- Roetclean "loopt niet af"
- Roetclean is niet corrosief, dus veilig in gebruik
- Roetclean is niet brandbaar
- Roetclean kan veilig gebruikt worden op verwarmde oppervlakken
- Roetclean verspreidt geen schadelijke dampen



- Roetclean is veilig toe te passen in de voedingsmiddelenindustrie

De toepassing

- het reinigen van ovens, bakplaten, etc. die vervuild zijn met olie en vet
- het verwijderen roetaanslag in rookkasten
- het reinigen van roosters, grills, barbecues etc.
- het reinigen van gereedschappen, poken en ander kook- en bakgerei
- het verwijderen van bloed- en eiwitresten op werkbanken, muren en vloeren in slachterijen

Opmerkingen

Na gebruik op glas meteen met water afspoelen en voordat het op aluminium wordt gebruikt eerst uittesten. Het product kan bij een hoge concentratie verf dof maken. Afspoelen met water of afnemen met een natte spons. Vermijd langdurig contact met aluminium, koper, messing en tin.

Roetclean kan een wezenlijke taak vervullen binnen bedrijven die volgens H.A.C.C.P.-richtlijnen moeten werken. Vervuiling vormt een "kritisch punt" en dient voortdurend onder controle te staan. Roetclean draagt bij aan een gecontroleerde werkomgeving.

Werkwijze

Roetclean kan zowel handmatig als met behulp van een hogedrukreiniger verwerkt worden

Handmatig:

- Roetclean kan verdund worden met water van 1: 1 tot 1: 10, afhankelijk van de mate en soort vervuiling. Raadpleeg voor de verdunningsgraad uw productadviseur.
- Roetclean aanbrengen door middel van vernevelen, product enige tijd in laten werken, daarna behandelen met een borstel of schuursponsje en afspoelen met water.
- Dompelmethode: dompel het te reinigen object in de Roetclean. Laat het product inwerken op de vervuiling. Haal het object uit de dompelbak, eventueel naborstelen en spoel grondig af met water.

Hogedrukreiniger:

- Laat Roetclean meevoeren middels de aanzuiging van de hogedrukreiniger, geadviseerd wordt een foamlans te gebruiken. Laat het ontstane schuim geruime tijd inwerken en spoel af met water.

Verpakking



In 10 liter en 25 liter cans, 200 ltr drums of 1000 liter multibox.