

# Xon-forte

## Pianowy produkt myjący dla obszaru spożywczego

- ▲ Usuwa zanieczyszczenia, takie jak resztki tłuszczu, oleju, białka, pozostałości po smażeniu i pieczeniu oraz zapieczone, zaschnięte zabrudzenia
- ▲ Dostępne jest zaświadczenie o braku zastrzeżeń do stosowania w obszarze spożywczym
- ▲ Certyfikat Ekologicznego Oznakowania UE i Austriackiego Oznakowania Ekologicznego



### Obszar zastosowania

Do stosowania na powierzchniach zasadoodpornych w obszarze kuchennym i spożywczym, takich jak np. konwektomaty, parowary, urządzenia grillowe, piekarniki, płyty kuchenne, frytkownice, okapy, płytki ścienne i podłogowe. Nie stosować w piekarnikach z samooczyszczaniem pyrolitycznym. Ponadto nadaje się do czyszczenia alkalicznego w obszarach basenowych i przemysłowych. Nie stosować na powierzchniach wrażliwych na działanie zasad, np. linoleum, aluminium i lakiery dyspersyjne.

### Sposób użycia

Przed pierwszym użyciem należy sprawdzić w niewidocznym miejscu odporność materiału na działanie produktu. Przestrzegać instrukcji obsługi producenta urządzenia.

#### Mycie bieżące (mycie powierzchni ponadpodłogowych):

Produkt stosować bez rozcieńczania. Nagrzać konwektomat, grill, piekarnik itp. do temperatury ok. 30°C, a następnie wyłączyć urządzenie. Powierzchnie pokryć pianą, odczekać 5-10 minut, wyczyścić padem, dobrze umyć i wytrzeć do sucha. W przypadku dozowania automatycznego należy przestrzegać informacji podanych przez producenta urządzenia oraz napełnić produkt do zasobnika lub podłączyć do oznaczonych węży dozowania. Mycie rozpocznie się automatycznie. Zużycie: 5,0 ml/m<sup>2</sup>.

Nie nadaje się do czyszczenia większych powierzchni.

#### Normalne zabrudzenia

##### Mycie bieżące (mycie powierzchni podłogowych):

150 ml na 10 L zimnej wody. Zużycie: 1,0 ml/m<sup>2</sup>.

##### Mycie bieżące (mycie maszynowe na mokro):

150 ml na 10 L zimnej wody. Zużycie: 2,5 ml/m<sup>2</sup>.

#### Silne zabrudzenia

##### Mycie pianą:

Wlać nierozcieńczony produkt do pojemnika. W zależności od zabrudzenia wybrać ustawienie dyszy od 1:4 do 1:10, nanieść pianę na powierzchnię i po krótkim czasie spłukać powierzchnię wodą. Zużycie: 25,0 ml/m<sup>2</sup>.

##### Mycie gruntowne (mycie maszynowe na mokro):

1 L na 8 L zimnej wody.

Roztwór roboczy rozprowadzić na podłodze, odczekać ok. 10–15 min., szorować, zebrać brudny roztwór, spłukać gruntownie czystą wodą. Zużycie: 30,0 ml/m<sup>2</sup>.

Powierzchnie i urządzenia kuchenne, które mają bezpośredni kontakt z żywnością, po odczekaniu czasu na zadziałanie, wypłukać dokładnie wodą pitną. Butelkę z rozpylaczem można napełniać z kanistra. W przypadku zmiany produktu należy dokładnie wypłukać wodą urządzenie dozujące i odpowiednie węże. Woda o temperaturze 40-60°C przyspiesza skuteczność działania produktu w przypadku uporczywych zanieczyszczeń tłuszczem. W przypadku osadów tłuszczu lub białka produkt dozować w odpowiednim stężeniu (zimny), a podczas szorowania nanieść na podłogę gorącą wodę ze zbiornika ługowego maszyny.

Art.-Nr.	Opakowanie jednostkowe	Liczba opakowań jednostkowych na palecie
j551047	6/750 ml butelki pękate (karton)	64
j551005	2/5 L kanistry (karton)	56
j551072	200 L beczka	2

