

Procedura per la pulizia di bruciatori e griglie ARC in ghisa con trattamento OXYARC o smaltatura.



I bruciatori e le griglie della cucina professionale si sporcano nel loro normale utilizzo, a causa di gocce d'olio, particelle di cibo e liquidi in caduta dalle pentole durante le normali operazioni di cottura. Pulire regolarmente questi componenti aiuta a:

- Aumentare l'igiene dell'ambiente cucina
- Mantenere efficiente l'apparecchiatura
- Assicurare una combustione efficiente
- Risparmiare combustibile
- Garantire lunghi anni di utilizzo senza problemi

La procedura che consigliamo vivamente per la pulizia dei bruciatori e delle griglie di ghisa è la seguente:



Emulsil® 35E è un lubrificante silconico in emulsione acquosa che una volta evaporato lascia una pellicola di silicone protettiva contro l'ossidazione. L'Emulsil® 35E è un lubrificante per il quale è ammesso il contatto casuale con gli alimenti e pertanto è un prodotto sicuro (pericoloso come un detergente per piatti). Evitare l'inalazione, evitare il contatto prolungato con la pelle, evitare il contatto con gli occhi. Può causare reazioni allergiche.

www.arc-gas.it