

Procedure for cleaning cast iron ARC burners and pan supports with OXYARC or enamel treatment.



The burners and pan supports of professional kitchens get dirty during normal use, due to drops of oil, food particles and liquids falling from the pans during normal cooking operations. Regularly cleaning these components helps to:

- Increase the hygiene of the kitchen environment
- Keep the equipment efficient
- Improve combustion
- Save fuel
- Guarantee long years of use without problems

The correct procedure for cleaning cast iron burners and grids is as follows:

- 1 Turn off the burners and pilot flames completely and let them cool until they reach room temperature.
- 2 Wash the components in running water using a normal hand dish detergent (dish detergent such as SVELTO, AXION, FAIRY). Do not use chlorine-based detergents, do not use detergents containing caustic soda.
- 3 For cleaning, use a classic abrasive 3M Scotch-Brite sponge or similar.
- 4 Rinse in running water.
- 5 Drain the components thoroughly, paying particular attention to eliminating any stagnant water and/or detergent in the flame holes of the flame spreader.
- 6 Dry the burner components and the grids with absorbent kitchen paper.
- 7 Spray all surfaces of the pieces dried with kitchen paper with the **EMULSIL® 35E*** protective solution using a manual spray dispenser.
- 8 Reassemble the pieces in their places and leave to dry at room temperature for at least 3 hours.



Emulsil® 35E is a silicone lubricant in aqueous emulsion which once evaporated creates a silicone film that protects oxidation. Emulsil 35E is a lubricant for those who allow casual contact with food and therefore it is a safe product (as dangerous as a dish detergent). Avoid inhalation, avoid prolonged contact with skin, avoid contact with eyes. It may cause allergic reactions.

www.arc-gas.it

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:



1 Spegnere completamente i bruciatori e le fiamme pilota e lasciarli raffreddare finché raggiungono la temperatura ambiente.



2 Pulire i componenti sotto acqua corrente, impiegando un normale detergente per piatti. Evitare l'uso di detergenti a base di cloro o contenenti soda caustica.



3 Per la pulizia utilizzare una spugna abrasiva classica o equivalente. Utilizzare la parte abrasiva solo per rimuovere lo sporco più ostinato.



4 Risciacquare bene con acqua corrente.



5 Rimuovere l'acqua residua dai componenti, prestando particolare attenzione ad eliminare eventuali ristagni di acqua e/o detergente nei fori fiamma dello spartifiamma.



6 Asciugare i componenti dei bruciatori e le griglie con carta assorbente da cucina.



7 Suggeriamo di trattare uniformemente tutte le superfici del bruciatore con la soluzione protettiva **EMULSIL® 35E***.



8 Riassemblare i componenti e consentire l'asciugatura a temperatura ambiente per un minimo di 3 ore.



Emulsil® 35E è un lubrificante siliconico 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.

Procedimiento para la limpieza de quemadores de ARC y soportes de parrillas de hierro fundido con tratamiento OXYARC o esmalte.



Los quemadores y parrillas de las cocinas profesionales se ensucian durante el uso normal, debido a las gotas de aceite, partículas de comida y líquidos que caen de las cacerolas durante las operaciones normales de cocción. La limpieza periódica de estos componentes ayuda a:

- Aumentar la higiene del entorno de la cocina
- Mantener la eficiencia del equipo
- Mejorar la combustión
- Ahorrar combustible
- Garantizar largos años de uso sin problemas

El procedimiento que recomendamos encarecidamente para limpiar quemadores y rejillas de hierro fundido es el siguiente:

- **1** Apague completamente los quemadores y las llamas piloto y déjelos enfriar hasta que alcancen la temperatura ambiente.
- **2** Lave los componentes con agua corriente y un detergente lavavajillas normal (como SVELTO, AXION o FAIRY). No utilice detergentes con cloro ni con sosa cáustica. No lavar en lavavajillas.
- **3** Para la limpieza, utilice una esponja abrasiva clásica 3M Scotch-Brite o equivalente: utilice la parte abrasiva solo para eliminar la suciedad más persistente.
- **4** Enjuague con agua corriente.
- **5** Drene completamente los componentes, prestando especial atención a eliminar cualquier agua estancada y/o detergente en los orificios de llama del propagador de llama.
- **6** Seque los componentes del quemador y las rejillas con papel de cocina absorbente.
- **7** Adicionalmente y para garantizar largos años de uso recomendamos aplicar **EMULSIL® 35E*** rociando todas las superficies de las piezas utilizando un pulverizador manual.
- **8** Montar las piezas en sus lugares y dejar secar a temperatura ambiente durante al menos 3 horas.



Emulsil® 35E es un lubricante siliconico en emulsion aquosa que una vez evaporado deja un film de silicona protector de la oxidacion. Emulsil 35E es un lubricante para el cual se admite el contacto casual con alimentos y por tanto es un producto seguro, (peligroso como un detergente para platos). Evitar la inhalación, evitar el contacto prolongado con la piel, evitar el contacto con los ojos. Puede provocar reacciones alérgicas.

www.arc-gas.it