



Říha & Zep

TECHNICKÝ LIST



ŘÍHA - ČIGRIPEC

Čistič na grily a pece

SNADNO A BEZ PŘÍPRAVY POUŽITELNÝ ČISTIČ A ODMAŠŤOVAČ

ČIGRIPEC je hustý, přilnavý profesionální přípravek jehož složení zajišťuje snadné a účinné proniknutí, uvolnění a odstranění připečených potravinářských nečistot, karbonových usazenin, mastnoty a špíny z pecí, grilů, fritéz, digestoří, masových strojů, pánví, plechů, roštů, hořáků, záchytných van, vzduchových filtrů, polic, vrchních desek stolů, vozíků pro potraviny, obložení stěn apod.

Schválen SZÚ Praha (EX 151356) pro potravinářství jako vyhovující pro dané použití, při kterém musí být plochy přicházející do přímého kontaktu s potravinami po vyčištění důkladně opláchnuty pitnou vodou, viz protokol.

Je efektivní:	Přilnavé a husté složení poskytuje delší dobu kontaktu s nečistotou i na svislých plochách pro větší účinnost čištění.
Je snadno použitelný:	Bez míchání nebo ředění. Není třeba drhnout a kartáčování, protože pronikne k čištěnému povrchu, tuk, špínu a napečeniny snadno setřete.
Má slabý zápach:	Nemá silný, nepříjemný zápach často spojovaný s čističi tohoto zaměření. Sensorickou zkoušku č. S3637 / 15 provedl SZÚ Praha podle platných norem, viz protokol.
Má široké využití	v potravinářském průmyslu i komunální sféře.
Je bezpečný	pro nerez, smalt a většinu druhů plastů. Je nehořlavý. Z více než 90% biologicky odbouratelný. Je bez fosfátů.
UPOZORNĚNÍ:	Vzhledem k silně alkalické povaze přípravku, nepoužívejte na hliník, měď, pozinkované, plastové kompozitní desky, lakované povrchy, a automatické samočištění nebo kontinuální čištění pecí.
	Přípravek není určen pro domácí použití nebo maloobchodní prodej.
BALENÍ:	1 a 5 litrů. Balení 1 litr je s odolným mechanickým rozprašovačem, který použijete příště znovu na náhradní (levnější) balení 1 lit. K dodání je samozřejmě i samostatně.

Ideální:

K použití ve všech oblastech potravinářské výroby a přípravy jako jsou pekárny, cukrárny, masná výroba, stáčírní nealkoholických i alkoholických nápojů, hotely a restaurace, bistra s rychlým občerstvením, bufety, v kuchyních škol, pečovatelských domů, nemocnicích apod.

Návod k použití:

1. Přehřát pec nebo grill přibližně na 45 – 90 °C, pak vypnout. Lze použít i za studena, ale je třeba delší čas.
 2. Chránit oči a použít gumové rukavice. Při zasazení očí okamžitě důkladně vypláchněte vodou a vyhledejte lékařskou pomoc. Při znečištění pokožky ji důkladně omýt.
 3. Chránit podlahu a okolí novinami nebo podobným krytím. Hlavně proti uklouznutí, ale i poškození glazury.
 4. Nanést přípravek houbou nebo naspřejovat povrch pece.
 5. Nechat působit 5 - 10 minut, ale nenechat zaschnout. V případě zaschnutí, navlhčete čistou vodou.
 6. Setřít z povrchu vlhkou látkou nebo houbou. Opláchnout čistou vodou.
 7. Při zvlášť odolných nečistotách opakovat postup nebo použijte mechanické čištění třeba houbičku s drhlinkou.
 8. Po čištění, před dalším použitím potravin, rozpalte pec nebo grill nejméně na 10 minut.
- UPOZORNĚNÍ:** Neužívejte na kontinuální nebo samočisticí pece. Nestříkat na žárovky, el. radiátory, zásuvky a kontakty.

AKTIVNÍ LÁTKY:

Hydroxid sodný / Butoxyethan-1-ol

SPECIFIKACE:

Fyzikální a chemické vlastnosti	POPIS - HODNOTY
Forma	Hustá kapalina
pH	13,5 ± 0,5
Barva	Bezbarvý
Vůně	Lehká citrusová
Hustota (20°C)	1,113 g/cm ³
Rozpustnost ve vodě	Rozpustný
Boď vznícení	Nehořlavý

SNÁŠENLIVOST:

Může dojít k poškození některých plastů a barevných kovů. Doporučuje se zkušební test na malé nebo skryté ploše.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ:

Pro profesionální použití.

Veškeré informace o bezpečném zacházení, první pomoci, skladování a nakládání s odpadem naleznete v bezpečnostním listě.

Skladování: Skladujte v pevně uzavřených nádobách odděleně od potravin. Při teplotách mezi 4°C a 50°C

Vyrobeno v EU: ZEP Industries B.V. NL

DOVOZCE A VÁS DODAVATEL:

Obchodní zastoupení ZEP EUROPE - Vladimír Říha – Tři Dvory 164 – 280 02 KOLÍN 2

Tel.: +420 603 700 230 / v.riha@dezinfekcepro.cz / www.dezinfekcepro.cz