Chemie na čištění výrobníku ledu - Cleaner 0,5 l



Popis variant:

Naše cena bez DPH : 700 Kč
Naše cena s DPH : 847 Kč
Dostupnost: Poslední kus!

Na jeden čistící cyklus spotřebujete 200 ml přípravku, proto doporučujeme zvážit zda neobjednat litrové balení.

Použití: pouze pro profesionální výrobníky ledu.

Návod k použití dezinfekčního a čistícího prostředku výrobníků ledu

- Pro jeden čistící cyklus použijte cca 200 ml přípravku na dezinfekci a čištění výrobníku ledu.
- Otevřete kryt zásobníku ledu a zvedněte bílou plastovou ?záclonku?, přípravek nalijte pod trysky.
- Nechte proběhnout 2 ? 3 cykly výroby ledu ? vyrobený led nepoužívejte a vyhoďte do odpadu!
- Po dokončení 3. cyklu výroby ledu, odstraňte přední nerezový kryt výrobníku a na ovládacím panelu (vpravo) přepněte tlačítko CLEAN do polohy II. Výrobník přestane vyrábět led a začne proplachovací cyklus výrobníku.
- Po cca 30 ? 40 min. tlačítko CLEAN přepněte zpět do polohy I. Výrobník se přepne do režimu výroby ledu a cca po 15?20 min. začnou vypadávat první kostky ledu.
- V případě, že jste nalili do výrobníku příliš velkou dávku dezinfekčního prostředku a led je cítit po dezinfekci nebo led není čirý, opakujte propláchnutí výrobníku ledu dle bodu 4 ? 5.
- Po ukončení čištění a propláchnutí výrobníku, důkladně vypláchněte zásobník ledu, prostor výroby ledu a otřete mokrým hadrem.

Poznámka: U některých výrobníků ledu je třeba pootočit programátor (ve směru hodinových ručiček) do polohy ?rozmrazováná a napouštění? a tento cyklus několikrát opakovat, aby došlo k řádnému propláchnutí výrobníku.

- Při manipulaci dbejte zvýšené pozornosti ? použijte gumové rukavice.

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz