

BOMA

alles voor
schoonmaak & hygiëne



Werkplan:

Maak je oven en steamer schoon



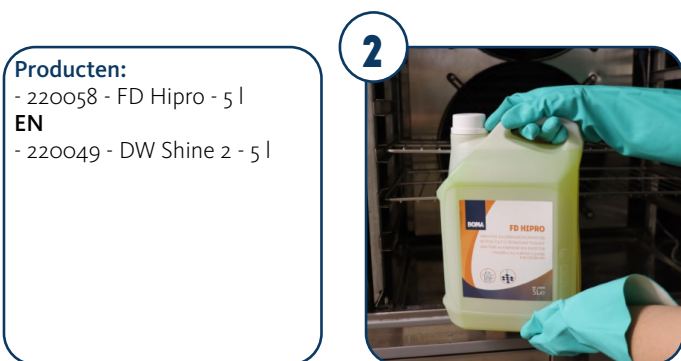
Werkmethode - Oven & steam reiniger



Opgelet! Vaak is het verplicht om de reinigingsproducten van de fabrikant van je toestel te gebruiken om de garantie te behouden. Neem bij twijfel steeds even contact op met je fabrikant.

Ga na om welke oven het gaat.

Moderne oven met intern reinigingsprogramma



Producten:

- 220058 - FD Hipro - 5 l

EN

- 220049 - DW Shine 2 - 5 l

Giet het reinigingsproduct op de juiste plaats in de oven.

Klassieke (stoom-)oven

Producten: - 220043 - Oven & Grillcleaner R - 750 ml OF - 283410 - Oven & Grill Clean 5 l	PBM: - 119320 - Veiligheidsbril - Chemisch resistente handschoenen: nitril (119381-119383), rubber (119365 - 119367)	Materiaal: - 750004 - Drukverstuiver Lejeune met Viton dichtingen - 1.5 l - 130514 - Schuurspons Scotch Brite NS2020 - 13 x 7 cm - schuurpad PAARS - 340494 - Microvezeldoek Greenspeed Element - 40 x 40 cm - GROEN	2 max. 50°C
---	--	---	----------------------------------

Laat de oven afkoelen. De oven mag nog maximum 50°C zijn.



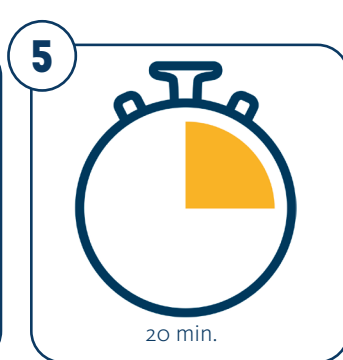
Bescherm jezelf steeds met een veiligheidsbril en chemisch resistente handschoenen.



Nevel de oven in met de oven- en grillreiniger. Gebruik hiervoor de ready to use versie.

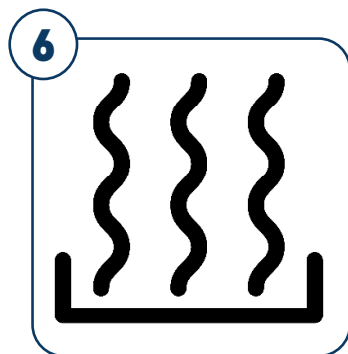


OF Gebruik voor het inzetten van de oven de Lejeune drukverstuiver met gedoseerde geconcentreerde reiniger. Dosering Oven & Grill Cleaner: 1% tot 2%.



20 min.

Laat het product inwerken. Het product +/- 20 minuten laten inwerken geeft een beter reinigend en ontvettend effect.



Heb je een stoomoven? Zet dan de stoomfunctie +/- 10 minuten op.



Verwijder grove vervuiling met een spons geschikt voor gebruik in de voedingsindustrie.



Spoel de (stoom)oven uit.



Reinig na met een microvezeldoek.