

Fruttero Michele Sas
Di Fruttero Cristina & C.
Tel. +39 0172692141
ufficiotecnico@mej-ceppofruttero.com
sales@mej-ceppofruttero.com

ISTRUZIONI PER IL CORRETTO UTILIZZO DEI PRODOTTI IN POLIETILENE

IGIENE/SANIFICAZIONE/MANUTENZIONE

Per una corretta sanificazione di un piano di lavoro in polietilene è necessario usare un panno in microfibra imbevuto di detersivi liquidi o sgrassatori e risciacquare bene con acqua. È possibile utilizzare vapore acqueo, alcol denaturato, ammoniaca.

Evitare spugne abrasive e detergenti granulari che potrebbero alterare la finitura superficiale.

NON utilizzare acidi ossidanti come l'acido nitrico e l'acido solforico che intaccano e corrodono il polietilene

- ◆ Per la pulizia quotidiana è fondamentale effettuare una leggera raschiatura giornaliera del piano di lavoro in polietilene, per assicurarsi che vengano rimossi tutti i residui alimentari. Questa operazione può essere fatta con una spazzola o con un raschietto a lama liscia. Successivamente lavare con acqua tiepida e detergente sgrassante e risciacquare con cura.
- Per la manutenzione profonda è consigliabile <u>una volta all'anno effettuare una spianatura meccanica</u> del prodotto, per evitare che si formino fosse difficilmente sanificabili e recuperabili.

POSIZIONAMENTO

UN ERRATO POSIZIONAMENTO DEL PIANO DI LAVORO IN POLIETILENE PUÒ COMPROMETTERE L'INTEGRITÀ STRUTTURALE DEL SUDDETTO.

I prodotti in polietilene non vanno esposti sotto i raggi solari e devono venire collocati possibilmente in ambienti con una temperatura tra i +20 e +23°C e umidità relativa del 50%.

STOCCAGGIO

I manufatti in polietilene non possono rimanere per anni al chiuso in magazzini o depositi.

Non devono essere stoccati in luoghi con sbalzi termici eccessivi, né esposti alla neve o al gelo.

Suggeriamo di conservarlo in locali che abbiano una temperatura intorno tra i +20 / +23°C e umidità relativa del 50%.

