



Ladrillo Líquido

El ladrillo líquido de River City es la más poderosa combinación de detergentes alcalinos, emulsionadores y dispersantes disponibles en el Mercado de Hoy. Especialmente diseñado para el servicio culinario y la industria de restaurantes, el Ladrillo Líquido disuelve las más gruesas acumulaciones de grasa y residuos de comida en parrillas, hornos, conductos filtrantes de grasa y freidores hondos.

DIRECCIONES: Siempre use guantes cuando manipule el Ladrillo Líquido. No lo aplique a metales blandos como Aluminio o materiales galvanizados.

Parrillas:

1. Ajuste la temperatura de la parrilla entre 180 y 200 grados.
2. Parrillas con grandes cantidades de grasa acumulada y endurecida o parrillas que no han sido limpiadas por un tiempo, requerirán una mezcla de dos por uno de Ladrillo Líquido en la limpieza inicial. Eche la solución en la parrilla y con una espátula o herramienta de uso similar, comience a remover los depósitos de grasa y comida hasta que la superficie quede limpia de estos.
3. Limpie la superficie con una toalla húmeda. Asegurese de enjuagar la toalla meticulosamente para librarse de los depósitos recogidos de la parrilla.
4. Enjuague la parrilla generosamente con agua limpia.
5. Algunas parrillas requerirán ser sazonadas otra vez con aceite de cocinar.
3. Una mezcla de cuatro por uno de Ladrillo Líquido será usada para la limpieza de mantenimiento normal.

Hornos:

1. Ajuste la temperatura del horno entre 180 y 200 grados. Nota: El producto no deberá hervir en la superficie cuando se aplique.
2. Usando la mezcla normal de cuatro por uno de Ladrillo Líquido y un espumante catalítico (provisto por River City Soap), aplique una capa uniforme del producto a todas las superficies. Nota: El uso de un atomizador regular de gatillo no es recomendable debido al exceso de gases generados por esta actividad.
3. Permita que la solución trabaje por algunos minutos y después limpie la superficie con una toalla húmeda. Inspeccione el horno por residuos que persistan todavía y límpielos a necesidad. .

Freidores Hondos de Aceite:

1. Para mantenimiento semanal Ladrillo Líquido puede ser mezclado a una proporción hasta de 15 o 20 partes de agua.
2. Añada suficiente agua al freidor hasta que se cubra el elemento calentador y añada Ladrillo Líquido hasta lograr la deseada mezcla. Caliente la solución hasta el punto de hervidura y deje que hierva a fuego lento por 3 minutos o más. Grandes acumulaciones de grasa requerirán tanto como quince minutos de hervidura a fuego lento o mayor concentración de Ladrillo Líquido.
3. Llène el freidor con agua hasta el nivel normal de operación y coloque los cestos de freír junto con cualquier otro utensilio que necesite ser limpiado dentro de la solución caliente. Permita que hierva a fuego lento hasta que los utensilios y cestos de freír estén limpios-usualmente de cinco a diez minutos.
4. Drene el freidor y enjuaguelo junto con los utensilios en grandes cantidades de agua fresca.

Rejillas de Horno y Quemadores:

1. Encuentre una vasija capaz de contener las rejillas que va a limpiar. Advertencia: Vasijas de Aluminio no son apropiadas.
2. Diluya el Ladrillo Líquido en una mezcla entre diez a veinte partes de agua añadiendo suficiente solución hasta cubrir las rejillas.
3. Caliente hasta que hierva y manténgalo hirviendo a fuego lento por lo menos veinte minutos. De forma alterna las rejillas pueden dejarse sumergidas en la solución toda la noche.
4. Enjuague todas las rejillas y vasijas meticulosamente con grandes cantidades de agua limpia antes de empezar a usarlos.

Advertencia: Ladrillo líquido contiene Hidróxido de Potasio. No deje que este producto entre en contacto con los ojos y la piel. Use el equipo de protección personal adecuado. No deje que la solución entre en contacto con metales blandos como el Zinc o Aluminio. Favor de referirse al MSDS para precauciones adicionales. Mantenga este y similares productos fuera del alcance de niños.

Para Derrames, Escapes o Emergencia Médica, Llamar Infotrac 800-535-5053