

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DESENGRASANTE PLANCHAS DE COCINA

Fecha: Diciembre 2007

Revisión: 1

1) CARACTERÍSTICAS :

- Desengrasante especial para la limpieza y desincrustación de grasas quemadas y carbonizadas depositadas en planchas, hornos freidoras, etc..

2) PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS :

- ASPECTO : Líquido Transparente
- COLOR : Ámbar
- OLOR : Característico
- PH. a 20 ° C. : 13.5 ± 0.5
- DENSIDAD a 20 ° : 1.090 ± 0.005 gr/cm³
- SOLUBILIDAD EN AGUA : Totalmente soluble
- PUNTO DE INFLAMACIÓN : No aplicable

3) UTILIZACIÓN :

- Aplicar el producto puro sobre la superficie a limpiar, estando caliente, de 40° a 50 ° C.
- Dejar actuar el producto de 1 a 2 minutos.
- Aclarar con abundante agua y neutralizar con vinagre o limón.
- Usar guantes.
- **NO USAR SOBRE ALUMINIO, SUPERFICIES GALVANIZADAS, VINÍLICAS O PINTADAS.**

4) PRESENTACIÓN: 30 k. - 12 k. - 6 k. - botella 2 k.

5) PRECAUCIONES:

- No ingerir
- Provoca quemaduras graves.
- Manténgase fuera del alcance de los niños.
- En caso de contacto con los ojos, lávense inmediatamente con abundante agua y acúdase a un médico.
- Úsese indumentaria y guantes adecuados y protección para los ojos y cara.
- En caso de accidente o malestar, acúdase inmediatamente al médico (Si es posible muéstrela la etiqueta).
- En caso de ingestión accidental, consultar el servicio de información de toxicología

Tf: 91-562.04.20

RESTRINGIDO A USOS PROFESIONALES. NO EFECTUAR TRASVASES DE PRODUCTO.

BIODEGRADABLE

PARA USO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Nº de Fabricante : 28/112403

Nº de Registro Sanitario Industrial : 37989/M

NOTA: La información y recomendaciones que contiene esta ficha técnica, es lo aconsejable para obtener un rendimiento óptimo. Su uso indebido, o su incorrecta utilización, queda bajo la responsabilidad del consumidor final.