

Desengrasante planchas en caliente.

Propiedades:

Emulsiona y elimina todo tipo de grasas y residuos carbonizados sin necesidad de que la plancha se enfríe y sin desprender vapores.

Modo empleo:

Eliminar restos de comida. Aplicar el producto puro sobre la plancha caliente (hasta 220°C máx.) cubriendo ligeramente la superficie. Dejar actuar 30 segundos y aclarar abundantemente con agua. No usar en superficies sensibles a pH alcalino.



Formatos
ventas:

1 l

Aplicaciones:**Indicado para:**

Superficies resistentes a pH alcalino. Planchas de hierro fundido y acero inoxidable.

Establecimientos:

Industria alimentaria. Cocinas profesionales. Hoteles. Restaurantes. Catering. Bares y cafeterías. Centros de ocio.

Dosis:

Planchas



Listo para usar

Composición cualitativa:

Alcalis inorgánicos. Sales inorgánicas. Tensioactivos. Agua.

Registros:

Fabricado en U.E.

Propiedades físicas y químicas:

Aspecto:	Líquido transparente
Color:	Amarillo
Olor:	Sin perfume
Densidad:	1,23+-0,01
pH:	13

Acreditaciones: