

LINHA LIMPADORES

LIMPA GRILL



Indicação

Limpador desincrustante especialmente desenvolvido para a limpeza leve ou pesada de equipamentos ou utensílios alimentícios. Elimina rapidamente gorduras carbonizadas, incrustações de alimentos em grelhas, espetos, fornos, chapas, coifas ou outros equipamentos e utensílios alimentícios. Com alto poder de ação.

Características físico-químicas

Aspecto	Líquido
Cor	Transparente à levemente amarelado
Odor	Característico
pH	10,5 - 11,5
Peso específico (g.cm³)	0,9900 - 1,0100
Viscosidade (cP)	23,5 - 25,5
Prazo de validade	2 anos
Princípio ativo	Hidróxido de amônio
Teor de princípio ativo (%)	2,0 - 4,0
Composição	Tensoativo aniônico, tensoativo não iônico, alcalinizantes, coadjuvantes, essência e água.

Embalagem

500ml | 5 Litros

Tipos de Superfícies

Grelhas, espetos, fornos, chapas, coifas e utensílios alimentícios.

Rendimento

Depende da incrustação.

Diluição

Pronto uso.

Modo usar

Realizar teste prévio com o produto em uma pequena área para avaliar se o resultado é o esperado.

Aplicar o produto puro sobre a superfície. Deixe agir por 10 minutos e então esfregue com auxílio de pano ou esponja. Enxaguar o local posteriormente utilizando água limpa.

Caso seja necessário, deve-se repetir o procedimento mais uma vez. Importante o uso de luvas.

Precauções e Segurança

Não ingerir. Evite inalação ou aspiração, contato com os olhos e contato com a pele. Em caso de contato com os olhos e a pele, lave imediatamente com água em abundância. Em caso de ingestão, não provoque vômito e consulte imediatamente o Centro de Intoxicações ou o médico levando o rótulo do produto. Lave com bastante água corrente os objetos e utensílios utilizados como medida antes de reutilizá-los.

 IMPORTANTE USO DE LUVAS, ÓCULOS E MÁSCARA.