



TENAZ PLANCHAS

DESENGRASANTES

Desengrasante en caliente

PROPIEDADES

Producto altamente alcalino, desengrasante eficaz especialmente formulado para la limpieza de las planchas de las cocinas, freidoras, fogones, etc.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Se debe utilizar puro. No pulverizar.
Verter sobre la plancha el producto a una temperatura de 180° a 200° aproximadamente.
Retirar la grasa con la ayuda de una espátula y aclarar con abundante agua.
Tras aclarar usar limón para neutralizar y aceite para evitar la adherencia de los alimentos.

VENTAJAS

Producto altamente eficaz. Elimina la grasa sin esfuerzo.
No desprende gases. No obstante se recomienda accionar el sistema de extracción
Máxima seguridad para el usuario.

PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA

Envase de 6 kilos, caja de 3 unidades. Pallet de 48 cajas.

ALMACENAMIENTO

Conservar en su envase original cerrado, proteger de la luz, humedad y temperaturas extremas.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto: Líquido no viscoso de color amarillo
Color: Amarillo
pH (10%): >13 [+/- 1]
Densidad a 20° C: 1,17 gr/ml.

CAMPO DE ACCIÓN

Cocinas: Limpieza de planchas
Industria alimentaria: Limpieza de planchas, freidoras, etc.
Caterings: Limpieza de planchas, freidoras, hierros de fogones, etc.

INFORMACIÓN ADICIONAL

La información y recomendación de este producto están basadas en los estudios realizados por nuestro departamento de investigación. Debido a que las condiciones de uso quedan fuera de nuestro control, declinamos cualquier responsabilidad por una utilización incorrecta del mismo.

SEGURIDAD

Para más información, consultar la etiqueta del producto y la ficha de Datos de Seguridad.

FECHA ÚLTIMA MODIFICACIÓN

Junio de 2023