



Ficha Técnica



TRESYNOL 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 puede utilizar desde puro a diluido (50%) con agua. No pulverizar.

Verter sobre la plancha el producto a una temperatura de 180° a 200° aproximadamente.

Retirar la grasa con ayuda de una espátula y aclarar con abundante agua.

VENTAJAS

Producto altamente eficaz. Elimina la grasa sin esfuerzo.

Se puede diluir al 50% con agua

No desprende gases. No obstante se recomienda accionar el sistema de extracción

Máxima seguridad para el usuario

PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA

Envase de 1 kilo, caja de 15 unidades. Pallet de 27 unidades

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

Envase de 12 kilos. Pallet de 66 unidades

ALMACENAMIENTO

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

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto: Líquido transparente
marrón oscuro

pH (10%): >13[+/- 1]

Densidad a 20° C: 1,17 [+/- 0,5] 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

INDUSTRIAS VIJUSA, S.L.
Pº Castilla, vial 4- parcela 8
46380 Cheste (Valencia)
Tel. 96 251 14 14
industrias@vijusa.com
www.vijusa.com



En caso de accidente consultar al
SERVICIO MEDICO DE INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA,
teléfono 91 562 04 20