



DESENGRASANTE DE PLANCHAS EFFI+

Desengrasante de planchas en caliente

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

MODO DE EMPLEO

Se puede utilizar puro. No pulverizar. No usar en planchas de cromo

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

Para freidoras diluir 200 gramos de productos por litro de agua, dejar actuar y aclarar con agua

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

INFORMACIÓN TÉCNICA

Apariencia: Líquido transparente marrón oscuro

pH: >13

Densidad (grs/ml): 1,20

CAMPO DE ACCIÓN

Cocinas: limpieza de planchas

Industria alimentaria: limpieza de planchas, freidoras, etc.

Caterings: limpieza de planchas, freidoras, hierros de fogones, etc.

FORMATO

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

ALMACENAMIENTO

Conservar únicamente en su envase original y proteger de la luz, humedad y temperatura

SEGURIDAD

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

INFORMACIÓN ADICIONAL

La información y recomendaciones sobre 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