

GRASNET 200

Enérgico desengrasante en frio



PROPIEDADES:

Su reserva alcalina le hace apropiado para la eliminación de grasas y aceites. Los componentes que entran en su formulación confieren rapidez y eficacia al preparado, facilitando su penetración en los lugares de difícil acceso, disolviendo todo tipo de materia orgánica.

Disuelve las grasas, tanto las de tipo animal como las de tipo vegetal, saponificándolas y emulsionándolas. No ataca al hierro, ni a los vitrificados. Totalmente soluble en agua. A las concentraciones de uso.

No aplicar sobre superficies de aluminio o zinc. Su aplicación con equipos de espuma permite limpiar grandes superficies con un considerable ahorro de tiempo y mano de obra.

La espuma formada aumenta el tiempo de acción del mismo con lo que la operación de limpieza es más efectiva.

Ideal para limpieza de suelos grasientos en mataderos, granjas, salas de despiece y cocinas. Limpieza de freidoras en hostelería y restauración. Limpieza de planchas de cocina, asadores de pollo, campanas extractoras de acero inoxidable. Adecuado para la limpieza de hornos rotativos de gas-oil en la industria panificadora.

En la limpieza de instalaciones y vehículos frigoríficos, así de transporte ganadero y similar en industria alimentaria.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Aspecto	Líquido rojo no viscoso
Peso específico	1.065 +/- 0.008
PH	13.5+/-0.5
Olor	Característico

APLICACIONES:

Ideal para limpieza de suelos grasientos en mataderos, granjas, salas de despiece y cocinas. Limpieza de freidoras en hostelería y restauración. Limpieza de planchas de cocina, asadores de pollo, campanas extractoras de acero inoxidable.

Adecuado para la limpieza de hornos rotativos de gas-oil en la industria panificadora.

En la limpieza de instalaciones y vehículos frigoríficos, así de transporte ganadero y similar en industria alimentaria.

MODO DE EMPLEO:

En caso de desengrase y limpieza normales, bastan unos segundos para que actúe. Aclarar seguidamente con agua fría. Las superficies tratadas quedarán exentas de grasa y suciedad.



Planchas de asar y de cocinar:

Una vez la plancha esté tibia, desengrasarla con GRASNET 200.

Dejar actuar el producto un instante.

Fregar enérgicamente para la eliminación total de la grasa residual.

Desengrase y limpieza de superficies normales	Dilución	1:10
Desengrase y limpieza de superficies muy engrasadas	Dilución	1:4
Desengrase y limpieza de superficies con grasas quemadas	Dilución	1:1

PRECAUCIONES:

H318	Provoca lesiones oculares graves.
H315	Provoca irritación cutánea.
H290	Puede ser corrosivo para los metales.
P102	Mantener fuera del alcance de los niños.
P264	Lavarse con agua y jabón concienzudamente tras la manipulación
P280	Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección.
P310	Llamar inmediatamente a un CENTRO DE TOXICOLOGÍA/médico/...
P303+P361+P353	EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL (o el pelo): Quitar inmediatamente todas las prendas contaminadas. Aclararse la piel con agua/ducharse.
P305+P351+P338	EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta fácil. Seguir aclarando.
P332+P313	En caso de irritación cutánea: Consultar a un médico.
P501	Eliminar el contenido/el recipiente en un punto de tratamiento autorizado.

Manténgase fuera del alcance de los niños.

No ingerir.

Restringido a usos profesionales.

ADVERTENCIAS:

Las sugerencias y recomendaciones sobre utilización de nuestros productos responden a nuestro más leal saber y entender en el momento de redactar la presente ficha técnica. No nos hacemos responsables de cualquier posible negligencia en su manipulación. El cumplimiento de todas las disposiciones legales, incluyendo las existentes en materia de protección de la propiedad industrial incumbe exclusivamente a los usuarios de nuestros productos.