

## Desengrasante planchas en caliente.

**Propiedades:**

Emulsiona y elimina todo tipo de grasas y residuos carbonizados sin necesidad de que la plancha se enfríe y sin desprender vapores.

**Modo empleo:**

Eliminar restos de comida. Aplicar el producto puro sobre la plancha caliente (hasta 220°C máx.) cubriendo ligeramente la superficie. Dejar actuar 30 segundos y aclarar abundantemente con agua. No usar en superficies sensibles a pH alcalino.



Formatos  
ventas:

1 l

**Aplicaciones:****Indicado para:**

Superficies resistentes a pH alcalino. Planchas de hierro fundido y acero inoxidable.

**Establecimientos:**

Industria alimentaria. Cocinas profesionales. Hoteles. Restaurantes. Catering. Bares y cafeterías. Centros de ocio.

**Dosis:**

Planchas



Listo para usar

**Composición cualitativa:**

Alcalis inorgánicos. Sales inorgánicas. Tensioactivos. Agua.

**Registros:**

Fabricado en U.E.

**Propiedades físicas y químicas:**

<b>Aspecto:</b>	Líquido transparente
<b>Color:</b>	Amarillo
<b>Olor:</b>	Sin perfume
<b>Densidad:</b>	1,23+-0,01
<b>pH:</b>	13

**Acreditaciones:**