

Ficha Técnica

TIRA GORDURAS
PROFISSIONAL

TIRA GORDURAS PROFISSIONAL

TIPO

Desengordurante espumante profissional para superfícies laváveis

PRINCIPAIS PROPRIEDADES

Elevado poder desengordurante, dissolve rapidamente gorduras animais, vegetais e óleos minerais.

Fórmula espumante – melhor aderência e contacto prolongado em superfícies verticais.

Remoção eficaz de sujidade carbonizada e resíduos de cozedura.

Fácil de enxaguar, deixando as superfícies limpas e sem resíduos.

Aplicação por pistola de espuma ou pulverizador, adequada a ambientes profissionais.

Sem solventes agressivos, segura para o operador e para a maioria das superfícies.

UTILIZAÇÃO

Desengordurante alcalino espumante de alta performance, desenvolvido para a remoção rápida e eficaz de gordura, óleo e sujidade carbonizada em superfícies de cozinhas, áreas industriais e oficinas.

A sua formulação espumante proporciona uma excelente aderência, mesmo em superfícies verticais, prolongando o tempo de contacto e maximizando o poder de desincrustação.

Adequado para uso profissional em cozinhas industriais, restauração, hotelaria e manutenção técnica.

INSTRUÇÕES DE USO

1- O produto está pronto a usar, não necessita de diluição.

2- Pulverizar diretamente com a pistola, cobrindo a superfície a limpar.

3- A espuma formada adere à sujidade e começa a atuar de imediato.

4- Deixar atuar durante 30 seg para sujidade leve ou entre 1 a 3 minutos para gorduras incrustadas (não deixar a espuma secar sobre a superfície).

5- Passar com um pano e de seguida utilizar papel de cozinha para absorver restos de gordura diluída

6- Aguardar a secagem rápida antes de reutilizar a superfície

7- A superfície fica com um tom limpo e acetinado. Para obter um efeito brilhante, basta esfregar com um pano de microfibra seco ou ligeiramente húmido em movimentos circulares.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Aspecto:	Líquido espumante.
Cor:	Amarelo
Odor:	Maçã
Massa específica :	1,04 a 1,08 Kg/ l a 20°C
Ph ME-21:	12-14
Solubilidade:	Total em água
Estabilidade:	2 anos após abertura do produto
Embalagens Fornecimento:	750ml

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO:

Conservar entre 5°C e 30°C, em local seco e ventilado.

Proteger do gelo e da luz solar direta.



As informações contidas neste folheto técnico, têm um valor meramente orientativo pois foram obtidas em condições específicas bem determinadas. Dadas as inúmeras condicionantes que intervêm na aplicabilidade industrial, já que este não se encontra dentro do nosso controlo, aconselhamos um ensaio prévio antes da sua utilização. Para mais informações, os N/ Serviços Técnicos estarão à V/ inteira disponibilidade.