

VESTA SUPPLIES, S.L.
C/ PEDRO HEREDIA, 6 LOCAL 1
28028 - MADRID
MADRID
TELF: 911 664 955
FAX: 911 864 978



DESENGRASANTE PLANCHAS COCINA VS - 350027

APLICACIONES:

Limpieza de las planchas de cocina, campanas de hornos y sistemas de ventilación, así como los hornos de asado, en caliente sin tener que esperar a que estas superficies estén frías.

Indispensable en grandes cocinas, asaderos, centros de comida rápida, etc.

Limpieza de parrillas y utensilios en barbacoas.

Limpiador de cristales quemados en hogares de leña.

BENEFICIOS:

Elimina la suciedad de las planchas de cocina al deshacer las capas de grasa de los productos cocinados en las mismas.

Exento de disolventes, puede usarse en caliente sin provocar vapores ni olores molestos.

Excelente rendimiento de aplicación.

Gran efectividad y rapidez para realizar una perfecta limpieza

Aclarando con agua limpia, no deja ningún residuo.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO:

Puede emplearse puro o diluido en agua dependiendo del grado de suciedad. Se recomienda pulverizar la plancha u horno ligeramente caliente (60°C – 70°C), con el producto y dejar actuar durante unos minutos. Seguidamente rociar con agua y pasar una espátula o estropajo. Una vez levantada la suciedad, se aclara con agua y tendremos una plancha u horno perfectamente limpios y listos para ser usados nuevamente.

Ciertos materiales (sensibles a los productos alcalinos) podrían perder el brillo y verse mateados por su uso, por lo que se recomienda precaución en su aplicación.

Una dosificación adecuada y la minimización del consumo de agua en tareas de limpieza y aclarado permite reducir el impacto ambiental.

HIGIENE Y SEGURIDAD:

Producto alcalino, evitar salpicaduras a la piel y a los ojos, manipular con guantes y gafas protectoras adecuadas.

Para más información consultar con la ficha de datos de seguridad.

CONSIDERACIONES AMBIENTALES:

Producto peligroso para la vida acuática y plantas en general, al modificar de forma importante el pH.

Producto clasificado como peligroso, sus envases deben tratarse en su desecho como RP.

Se recomiendan tratamientos físicos -químicos de eliminación.

No hay evidencia de peligro de transmisión en la cadena de alimentación.

Una correcta gestión de los residuos permite reducir el impacto ambiental.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN:

El producto es estable en condiciones normales de almacenamiento: envase herméticamente cerrado y protegido de fuentes de calor y humedad. Superados los 12 meses de almacenamiento se debería controlar la calidad del producto antes de su uso.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS BÁSICAS:

Aspecto.....Fluido homogéneo con ligera turbidez
Color..... Incoloro
Densidad 20°C..... 1,100 - 1,300
PH..... > 12
Solubilidad en agua....Total