

INFORMACIÓN TÉCNICA

NIT INTENSACLEAN LIMPIADOR DE HORNOS Y PARRILLAS

539-33320-900



DESCRIPCIÓN

NIT INTENSACLEAN LIMPIADOR DE HORNOS Y PARRILLAS es un desengrasante sin aroma que remueve eficazmente la grasa, el aceite, residuos de materia orgánica y otros contaminantes depositados en rejillas, bandejas y utensilios usados para parrillas y hornos.

USO

Utilice sobre cocinas, hornos, parrillas, utensilios de cocina y superficies donde se requiera eliminar el exceso de grasa. Se puede usar en ambientes profesionales, como en la manipulación y fabricación de alimentos. Producto listo para utilizar; aplicar sobre las superficies una vez estén frías, dejar el producto en contacto durante 2 minutos y realizar una acción mecánica con cepillo o esponja. Enjuagar con abundante agua. Para más detalles, consulte la sección "Instrucciones de Aplicación".

Estructura

Cocinas, Equipos

Línea

Línea Doméstica, Línea Industrial/Profesional

CARACTERÍSTICAS

PROPIEDADES ESPECIALES

Apariencia

Líquido incoloro a amarillento

PROPIEDADES FÍSICAS

DATOS

Viscosidad Brookfield (cPs)

10 - 50

Densidad típica (g/ml)

0,99 - 1,00

pH

10 - 12

PRESENTACIÓN

PRESENTACIONES DISPONIBLES

Estos datos técnicos fueron calculados bajo condiciones controladas de laboratorio, pero SUR QUÍMICA no tiene ningún control sobre las condiciones, las herramientas, la mano de obra utilizada ni la selección, preparación o compatibilidad de los productos utilizados; por lo tanto solo da garantía de la calidad del producto, la idoneidad de sus características y cualidades, pero no es responsable de los resultados obtenidos en condiciones imposibles de comprobar una vez hecho el trabajo. SUR QUÍMICA ha hecho lo razonablemente posible para garantizar la veracidad de la información proporcionada aquí, pero no asume responsabilidades por ningún error, omisión o inexactitud de ella.

INFORMACIÓN TÉCNICA

NIT INTENSACLEAN LIMPIADOR DE HORNOS Y PARRILLAS

539-33320-900

Envase plástico de 500 ml



APLICACIÓN DEL PRODUCTO

Instrucciones de aplicación

Producto listo para usar. Antes de aplicar, asegúrese que la parrilla y demás áreas sucias por salpicaduras y grasa estén frías. Aplicar producto libremente sobre las rejillas de parrillas que presentan salpicaduras de grasa y otras aglomeraciones adicionales. Dejar en reposo por 1-2 min para permitir que el producto penetre en la grasa. Si hay suciedad acumulada utilice un cepillo para parrilla, enjuague con agua y seque con una toalla.

OBSERVACIONES

- Si necesita otra información, para un manejo seguro de este producto, puede visitar nuestra página web <https://www.gruposur.com/asistencia/>
- Almacene el producto en su envase original entre 20 °C y 30 °C en un lugar seco y ventilado, fuera del alcance de los niños.
- No se recomienda refrigerar el contenido de este envase
- No mezcle este producto con otros productos usados para limpieza.

SALUD

- Si necesita disponer de los envases vacíos de nuestros productos en Costa Rica, acuda a su tienda Sur Color o a nuestro complejo industrial en La Uruca, San José.
- El usuario de este producto puede necesitar un adecuado Equipo de Protección Personal, como se detalla en su respectiva Hoja de Seguridad (MSDS), disponible en la web <http://www.gruposur.com>

Estos datos técnicos fueron calculados bajo condiciones controladas de laboratorio, pero SUR QUÍMICA no tiene ningún control sobre las condiciones, las herramientas, la mano de obra utilizada ni la selección, preparación o compatibilidad de los productos utilizados; por lo tanto solo da garantía de la calidad del producto, la idoneidad de sus características y cualidades, pero no es responsable de los resultados obtenidos en condiciones imposibles de comprobar una vez hecho el trabajo. SUR QUÍMICA ha hecho lo razonablemente posible para garantizar la veracidad de la información proporcionada aquí, pero no asume responsabilidades por ningún error, omisión o inexactitud de ella.