



Greasecutter Extra

DESENGORDURANTE ENÉRGICO PARA FORNOS

- Ação forte que elimina a gordura rapidamente, eficaz mesmo em restos carbonizados e gorduras requeimadas.
- Aplicação fácil e económica.
- Especialmente indicado para a limpeza de fornos, grelhas, exaustores, etc.



PROPRIEDADES

Greasecutter Extra é um desengordurante de alto rendimento especialmente indicado para a limpeza de fornos, grelhas, fritadeiras, exaustores e superfícies de cozinha. A sua fórmula energética elimina até as gorduras mais difíceis.

Greasecutter Extra é compatível com a maioria dos materiais usados nas cozinhas. Não aplicar em alumínios nem em superfícies lacadas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto: Líquido amarelo.

pH Directo:

7	8	9	10	11	12	13	14
---	---	---	----	----	----	----	----

APLICAÇÕES



- 1. Utilizar sempre vestuário de protecção - luvas e óculos de segurança.**
- 2. Aplicar a uma temperatura máxima** de 50° C. Greasecutter Extra tem um bom rendimento tanto em superfícies quentes (inferior a 50° C) como em superfícies frias.
- 3. Pulverizar o produto puro** directamente sobre a superfície.
- 4. Deixar actuar de 5 a 15 minutos,** de acordo com o nível de sujidade.
- 5. Esfregar** com um pano húmido ou com uma toalha de papel.
- 6. Enxagar** abundantemente com água limpa.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM

- Conservar apenas na embalagem de origem.
- Manter o recipiente bem fechado.
- Armazenar a uma T° entre -5° e 40° C.

SEGURANÇA

- Só para uso profissional.
- Manter fora do alcance das crianças.
- Utilizar vestuário e luvas adequados e protecção para os olhos/face.
- Não misturar com outros produtos.
- Para mais informações consultar o rótulo do produto e a Ficha de Dados de Segurança do mesmo.

ACONDICIONAMENTO

9031450 - GREASECUTTER EXTRA 2x5 L

Consultar o seu especialista Ecolab para mais informações.