



ORIECOZI TIRA GORDURAS CONC.

Tira Gorduras Ultra Concentrado

ORIEHIGIENE, LDA
Rua Bairro Nascente, Armazém 2, 3060-213 Cantanhede, Portugal • Tel. 231 094 753 (rede fixa nacional) • Email: oriehigiene@gmail.com

FICHA TÉCNICA - B3100

Edição nº 2 - Em vigor desde 22/03/2023



PROPRIEDADES

Detergente desengordurante altamente alcalino concentrado para limpeza periódica de fornos, grelhas, placas de cozedura e assadores. É eficaz na remoção de gordura queimada e outras sujidades orgânicas. Adequado para áreas alimentares (HACCP).

COMPOSIÇÃO

> 50% Tensioativos, solventes, sabões, sequestrantes, emulsionantes...

CARATERÍSTICAS

Aspeto: Líquido alcalino
Cor: Laranja
Odor: Característico
pH: 13-14



COMO USAR

Aplicar puro ou diluído por pulverização, ou com um pano embebido no produto. Após a aplicação, a superfície deve ser enxaguada com um pano, esfregão ou escova. Antes da reutilização do forno ou da grelha, aqueça para fazer evaporar os eventuais resíduos de produto.

Em oficinas pode ser aplicado em situações que requerem poder desengordurante como lavar peças.



PRECAUÇÕES

Manter afastado de crianças e guardar em local fresco e seco. Utilizar luvas, dado a solução ser alcalina, poderá agredir a pele. Para mais informações, consulte a ficha de segurança.



ACONDICIONAMENTO

Embalagens de 5L e 500mL



As informações contidas nesta ficha técnica, são meramente indicativas, baseando-se no conhecimento e experiência atuais, podendo ser alteradas a qualquer momento, sem aviso prévio. Dado que a utilização do produto, não está controlada pela ORIEHIGIENE.LDA, esta não poderá ser imputada de qualquer responsabilidade por danos ou perdas ocasionadas por uma utilização incorreta ou descuidada.