



# ORIECOZI TIRA GORDURAS CONC.

Tira Gorduras Ultra Concentrado

**FICHA TÉCNICA - B3100**  
Edição nº 2 - Em vigor desde 22/03/2023



## PROPRIEDADES

Detergente 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.



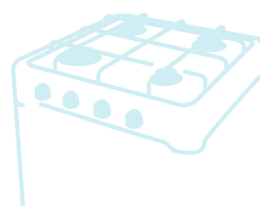
## PRECAUÇÕES

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.