

Supergras ia

Desengrasante especial para industria alimentaria

- ✓ Certificado NSF.
- ✓ Válido para superficies delicadas.
- ✓ Sin sosa ni ácidos.
- ✓ Certificado ECO ITEL.
- ✓ Fácil aclarado.

DESCRIPCIÓN

SUPERGRAS IA es un desengrasante concentrado con una combinación de tensoactivos, sales inorgánicas y secuestrantes que permiten una amplia gama de aplicaciones como limpiador desengrasante con enorme efectividad, para eliminar todo tipo de grasas y aceites en superficies de acero inoxidable, latón, superficies delicadas...

No ataca plásticos.

No contiene ingredientes peligrosos, como sosa o ácidos.

Bajo poder espumante, puede ser aclarado fácilmente.

Sin aromas añadidos, no despidе vapores peligrosos o molestos.

Incluye agentes secuestrantes que impiden la formación de cercos de cal debido a la dureza del agua, garantizando la misma eficacia tanto en aguas blandas como en aguas de extrema dureza.



160670
(A8)

CAMPOS DE APLICACIÓN

SUPERGRAS IA es un potente desengrasante de uso directo para limpieza completa en superficies alimentarias:

- Cocinas,
- comedores,
- mataderos,
- transporte alimentario...

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto	Densidad	Ph
Líquido amarillento	1.045 + 0.010 Kg/L	11.0 ± 0.50

MODO DE APLICACIÓN

- Según la suciedad a limpiar, se dosifica entre el 10-25 %.
- Retirar o Proteger los alimentos de la zona de limpieza.
- Pulverizar el producto sobre la superficie, dejar actuar dependiendo del grado de suciedad a limpiar (unos 10 minutos).
- Frotar con un paño o esponja.
- Aclarar con abundante agua hasta neutralización.

RECOMENDACIONES

Irrita los ojos. Evítese el contacto con los ojos y la piel. En caso de contacto con los ojos, lávelos inmediata y abundantemente con agua y acúdase a un médico.
Manténgase fuera del alcance de los niños.
Usen guantes de protección adecuados.

FORMATOS

Consultar formatos disponibles.