

Supergras maxi ia

Desengrasante neutro para industria alimentaria

- ✓ Desengrasante con ph neutro.
- ✓ Alto poder espumante.
- ✓ Producto concentrado.
- ✓ Especial industria alimentaria.

DESCRIPCIÓN

SUPERGRAS MAXI IA es un desengrasante neutro. Su formulación permite eliminar la suciedad y residuos de grasas, aceites, y ceras, consiguiendo limpiar eficazmente suelos y paredes, y todo ello con espuma controlada. Incluso disolver residuos de alquitrán de aparatos y máquinas.

Es compatible con todas las materias plásticas y las gomas resistentes a disolventes.

No contiene productos cáusticos, gracias a su pH neutro.

No ataca los metales.



160669
(A1, A4, A5)

CAMPOS DE APLICACIÓN

Hostelería y alimentación.

Alto poder desengrasante e higienizante para la limpieza especialmente de suciedad complicada.

Suelos, zonas de basura, cocinas, restaurantes, bares, hoteles, residencias, carnicerías, industria alimenticia en general, maquinaria, plásticos...

Elimina los malos olores debidos a la putrefacción.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto	Densidad	Ph
Líquido amarillento	0.992 ± 0.01 g/mL	7.5 ± 0.5

MODO DE APLICACIÓN

1. Retirar o Proteger los alimentos durante la aplicación.
2. Diluir en agua para fuertes suciedades entre el 5 y 10 %.

Para mantenimiento de instalaciones, entre 1:100 y 1:300. Siempre aclarar con abundante agua hasta neutralización.

Según el campo de aplicación puede utilizarse por pulverización, fregona, máquina de alta presión, máquina fregadora, etc.

3. Aclarar con abundante agua. Finalmente, aclarar con abundante agua, preferentemente a presión.

RECOMENDACIONES

Reglamento (CE) n° 1272/2008 de 16 de diciembre de 2008, sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas, y por el que se modifican y derogan las Directivas 67/548/CEE y 1999/45/CE y se modifica el Reglamento (CE) n° 1907/2006.

FORMATOS

Consultar formatos disponibles.