



DHGRILL

DESENGRASANTE PARA PLANCHAS EN CALIENTE

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Características:

Producto que contiene componentes de baja evaporación ideal para la limpieza en caliente de planchas industriales. Elimina sin esfuerzo los restos requemados de aceites y grasas tanto vegetales, como animales como minerales. No desprende vapores peligrosos.

Datos técnicos:

Producto líquido: pH (1%) 11,5-13,5

Alta concentración: Proporciona gran rendimiento.

Incorpora inhibidores de corrosión: Evita la corrosión de las planchas.

No inflamable: Seguridad en su utilización a altas temperaturas.

Color: Incoloro.

Densidad: 1.168-1.188 Kg/l.

Disolventes: Disuelven la grasas facilitando su eliminación.

Contiene tensioactivos: Ayuda a la eliminación de grasas disolviéndola. Aumenta la eficacia del producto.

Abrillantadores: Protegen la plancha dejando un acabado brillante.

Instrucciones de uso:

Se recomienda utilizar el producto en superficies a temperatura superior a 150 °C e inferiores a 200 °C. Aplicar el producto dejando actuar unos minutos. Pasar un estropajo o espátula y aclarar a continuación. Se recomienda la utilización del neutralizador después del aclarado para la conservación de la plancha, así como el uso de guantes para la aplicación del producto.

Presentación:

Cajas de 15 bidones de 1 litro.

Cajas de 4 bidones de 5 litros.

*Tapón con precinto de seguridad y junta interior de estanqueidad para su seguridad en el transporte y manejo.

Nº FABRICANTE 28-113984

La información y recomendaciones sobre este producto están basadas en los estudios realizados por nuestro departamento de Investigación. Debido a que las condiciones de uso del producto quedan fuera de nuestro control, declinamos cualquier responsabilidad por una utilización incorrecta del mismo.

COPIA CONTROLADA