

FICHA TÉCNICA

LIMPA FORNO E GRELHA SILÁQUA

1. DESCRIÇÃO:

Desengordurante concentrado, com alto poder de limpeza. Pode ser utilizado, principalmente, para remover gorduras encrustadas.

2. INDICADO PARA:

- Fornos;
- Coifas;
- Chapas e grelhas de fritura;
- Formas;
- Utensílios e equipamentos em geral em cozinhas
- industriais.

3. APLICAÇÃO:

- Aplicar o produto puro, de maneira uniforme, sobre a superfície por pulverização, esfregação ou imersão;
- Deixar o produto agir de 3 a 5 minutos e, após o amolecimento das sujidades, esfregar a superfície até que esteja completamente limpa;
- Enxaguar a superfície com água corrente em abundância;

4. ARMAZENAMENTO:

Armazenar em local coberto, fresco, ventilado, fora do alcance de crianças, animais e de fontes de calor.

5. PRECAUÇÕES:

- Usar luvas de borracha, óculos protetor e roupas adequadas.
- Não aplicar em ambiente fechado.
- Mantenha fora do alcance de crianças e animais.

6. VALIDADE:

Validade de 24 meses a partir da fabricação impressa na embalagem devendo respeitar o correto armazenamento.

FICHA TÉCNICA

LIMPA FORNO E GRELHA SILÁQUA

7. Propriedades Físico-Químicas:

- Valor pH 13,0 – 14,0
- Solubilidade em água Miscível
- Estado Físico Líquido
- Cor Levemente amarelado

8. MANUSEIO E SEGURANÇA:

Recomendamos observar as normas de segurança estabelecidas pelos órgãos competentes e o uso de EPIs adequados como: luvas de borracha, óculos de segurança e roupas de proteção.

O produto não deve ser ingerido e nem entrar em contato com a pele ou os olhos.

Em caso de ingestão acidental, não forçar vômito. Em contato com os olhos, lavar bem com água durante um período médio de 10 a 15 minutos. Em contato com a pele, lavar bem com água e sabão neutro. Caso o problema persista, procurar auxílio médico.

Manter fora do alcance de crianças e animais.