

GRASS PLAK

DESENGRASANTE CONCENTRADO PLANCHAS



Desengrasante desincrustante ultra concentrado de gran eficacia, actúa eliminando todo tipo de grasas orgánicas, aceites o carbonillos residuales.

El producto ha sido especialmente formulado para el desengrase, limpieza e higienización de planchas de cocina, hornos, freidoras y campanas de humos. Debido a su gran penetrabilidad desincrusta las capas de grasas secas y quemadas e incluso las de difícil eliminación.

Su alta temperatura de vaporación le permite adherirse a las superficies de aplicación durante varios minutos, concentrando de esta manera toda la acción desengrasante y limpiadora sobre la zona a tratar.

ADVERTENCIA: No usar sobre planchas de cromo.

MODO DE EMPLEO

Aplicación del producto sobre planchas, hornos y campanas: Pulverizar el producto puro sobre la zona a tratar y dejar actuar sobre la superficie caliente (a unos 50 ° -70 ° C) durante unos minutos para ablandar toda la suciedad incrustada de grasa y carbonilla. Acto seguido eliminar con una espátula las grasas quemadas y reblandecidas. Aclarar utilizando una mezcla de agua y sustancia ácida para neutralizar la superficie.

Aplicación del producto sobre freidoras: Vaciar el aceite de la freidora. Seguidamente llenarla con agua y añadir entre el 5 - 15 % del producto dependiendo del grado de incrustación. Conectar la freidora y fijar la temperatura del termostato a 90 - 100 °C durante 15 minutos. Vaciar y enjuagar con agua y vinagre. Dejar actuar 3 - 5 minutos y volver a vaciar. Finalmente realizar un enjuague solamente con agua.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

PRESENTACIÓN FÍSICA	Líquido
COLOR	Marrón
PESO ESPECÍFICO	1170 - 1190 kg/m ³
pH.....	12,65 - 13,65 (100 %)

NORMA DE ALMACENAJE

No guardar en lugares sometido a temperaturas extremas y evitar la acción directa del sol. Conservar únicamente en el recipiente de origen. La información sobre manipulación y eliminación del producto está disponible en la Ficha de Datos de Seguridad.

PRODUCTO INDUSTRIAL. USO PROFESIONAL.

INFORMACIÓN ADICIONAL DE PRODUCTO

Calentamiento: Cambio del color, sin afectar a las propiedades del preparado.

Luz Solar: Cambio del color, sin afectar a las propiedades del preparado.

EN CASO DE ACCIDENTE CONSULTAR AL SERVICIO MÉDICO DE INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA. TEL. [+34] 915 620 420.

PEDIDOS Y ATENCIÓN AL CLIENTE TEL. [+34] 961 201 153 / pedidos@lavantia.com / atcliente@lavantia.com

EMBALAJE



BOTELLA 1L

6 Unidades por caja

57 Cajas por pallet



ENVASE 6Kg

4 Unidades por caja

32 Cajas por pallet