

**RECICLA PRODUCTOS Y SERVICIOS DE
LIMPIEZAS VERDES S.L.**

C/ CARTAGENA, 58 - 1º
28028 MADRID

TELF: 911 864 979 - FAX: 911 864 938



DESENGRASANTE PLANCHAS COCINA RC - 110027

APLICACIONES:

- Limpieza de las planchas de cocina, campanas de hornos y sistemas de ventilación, así como los hornos de asado, en caliente, sin tener que esperar a que estas superficies estén frías.
- Indispensable en grandes cocinas, asaderos, centros de comida rápida, etc.
- Limpieza de parrillas y utensilios en barbacoas.
- Limpiador de cristales quemados en hogares de leña.

BENEFICIOS:

- Elimina la suciedad de las planchas de cocina al deshacer las capas de grasa de los productos cocinados en las mismas.
- Exento de disolventes, puede usarse en caliente sin provocar vapores ni olores molestos.
- Excelente rendimiento de aplicación.
- Gran efectividad y rapidez para realizar una perfecta limpieza.
- Aclarando con agua limpia, no deja ningún residuo.

DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO: Puede emplearse puro o diluido en agua dependiendo del grado de suciedad. Se recomienda pulverizar la plancha u horno ligeramente caliente (60°C – 70°C), con el producto y dejar actuar durante unos minutos. Seguidamente rociar con agua y pasar una espátula o estropajo. Una vez levantada la suciedad, se aclara con agua y tendremos una plancha u horno perfectamente limpios y listos para ser usados nuevamente.

Ciertos materiales (sensibles a los productos alcalinos) podrían perder el brillo y verse mateados por su uso, por lo que se recomienda precaución en su aplicación. Una dosificación adecuada y la minimización del consumo de agua en tareas de limpieza y aclarado permite reducir el impacto ambiental.

HIGIENE Y SEGURIDAD: Producto alcalino, evitar salpicaduras a la piel y a los ojos, manipular con guantes y gafas protectoras adecuadas. Para más información consultar con la ficha de datos de seguridad.

CONSIDERACIONES AMBIENTALES:

- Producto peligroso para la vida acuática y plantas en general, al modificar de forma importante el pH.
- Producto clasificado como peligroso, sus envases deben tratarse en su desecho como RP.
- Se recomiendan tratamientos físico-químicos de eliminación.
- No hay evidencia de peligro de transmisión en la cadena de alimentación.
- Una correcta gestión de los residuos permite reducir el impacto ambiental.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN: El producto es estable en condiciones normales de almacenamiento: envase herméticamente cerrado y protegido de la luz, fuentes de calor y humedad. Superados los 12 meses de almacenamiento se debería controlar la calidad del producto antes de su uso.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS BÁSICAS:

Aspecto.....Fluido homogéneo con ligera turbidez
Color..... Incoloro
Densidad 20°C..... 1,100 - 1,300
PH..... > 12
Solubilidad en agua....Total