

Greaselift

Descrição

Detergente Desengordurante.

Campo de aplicação

Hotéis, restaurantes, supermercados, indústrias, etc.

Finalidade

Greaselift é um desengordurante não cáustico, Indicado para remoção de gorduras em fogões, grelhas, fornos e demais equipamentos utilizados em cozinha.

Vantagens

- Rápida penetração nas sujidades gordurosas, removendo-as da superfície;
- Gera espuma para limpeza de sujidades em superfícies verticais.
- Não requer o uso de EPI (luva ou óculos) para o produto diluído.
- Pode ser usados em superfícies de alumínio.
- Biodegradável.

Modo de usar

Diluir o produto em água à concentração de 220 mL/L. Aguarde de 1 a 5 minutos para que o produto penetre na sujidade gordurosa. Use pano úmido para retirar a gordura dissolvida e solta.

Para formar espuma, usar o GER. DE ESPUMA 32OZ 1 X 1 (cód. 40620008).

O produto não deve ser usado concentrado. Sempre utilize o produto na diluição recomendada.

Consulte seu especialista Ecolab para obter instruções de uso específico.



Cod

7102784

NCM

34029019

Embalagem

Caixa de papelão com 2 bags plásticos de 2L

Validade

24 meses a partir da data de fabricação.

Características

Físicas

Estado físico: Líquido límpido

Cor: Laranja

Odor: Característico

pH 100%: 10,7 – 11,4

Densidade (25°C): 1,020 – 1,060g/cm³

Químicas

Ácido Sulfônico, Solvente, Coadjuvantes, Neutralizantes, Sequestrantes, Corante e Veículo.

Precauções

EPI produto puro: Óculos proteção química (Goggles), luva nitrílica

EPI produto diluído: Óculos de segurança ampla visão e luva nitrílica.