

Sgrassatore Piastre Cottura in gel - HACCP

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prodotto specifico ad elevato potere sgrassante con effetto bagnante, idoneo per la rimozione di strati di sporco tenaci, quali unto essiccato e residui carbonizzati da piani di cottura, piastre, forni e fornelli.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Aspetto: Liquido limpido leggermente viscoso
Colore: Blu
Odore: Tipico lieve alcalino
pH: $13,5 \pm 0,5$
Punto di ebollizione iniziale e intervallo di ebollizione: $> 100^{\circ}\text{C}$
Punto di infiammabilità: $> 61^{\circ}\text{C}$
Densità relativa: $1,070 \pm 0,02 \text{ g/mL}$
Solubilità: In acqua completa in ogni suo rapporto
Idrosolubilità: Completa
Proprietà esplosive: Non esplosivo
Proprietà ossidanti: Non ossidante

APPLICAZIONI

Griglie e piastre di piani cottura

CONSIGLI PER L'IMPIEGO

Il prodotto deve essere spruzzato o pennellato puro sulle piastre di cottura calde ($40^{\circ}\text{-}50^{\circ}\text{C}$), lasciare agire per 10/15 minuti, quindi utilizzare una spazzola per rimuovere lo sporco più tenace. Eliminare i residui con una spugna e risciacquare.
In caso di sporco particolarmente tenace su piccoli particolari, immergere gli stessi nel prodotto puro o diluito fino a 3 parti di acqua e lasciare agire per una notte

PRECAUZIONI D'USO

Non utilizzare il prodotto su superfici in alluminio e su leghe sensibili ai prodotti alcalini. Non utilizzare su superfici arroventate. Questo prodotto non presenta rischi particolari, se utilizzato seguendo le nostre raccomandazioni ed applicato correttamente. È disponibile presso il vostro consulente commerciale una scheda dati di sicurezza conforme alla legislazione in vigore nella C.E. Immagazzinare possibilmente al coperto. Se per necessità lo stoccaggio viene effettuato all'aperto, tenere i fusti in posizione orizzontale e coprirli con coperchio per evitare infiltrazioni d'acqua. Non stoccare gli imballi a temperature superiori a 60°C o direttamente al sole così come è bene mantenerli in luoghi non soggetti al gelo.

IMBALLAGGIO

Tanica da Kg 10

CLASSIFICAZIONE

2.1.1 Classificazione ai sensi del Regolamento (CE) N. 1272/2008:

Pittogrammi:
GHS05

Codici di classe e di categoria di pericolo:
Met. Corr. 1, Skin Corr. 1, Eye Dam. 1

Codici di indicazioni di pericolo:
H290 - Può essere corrosivo per i metalli.
H314 - Provoca gravi ustioni cutanee e gravi lesioni oculari.
H318 - Provoca gravi lesioni oculari

Sgrassatore Piastre Cottura in gel - HACCP

Il prodotto può essere corrosivo i metalli

Prodotto corrosivo: provoca gravi ustioni cutanee e gravi lesioni oculari.

Il prodotto, se portato a contatto con gli occhi, provoca gravi lesioni oculari, come opacizzazione della cornea o lesioni all'iride.

Numero ONU: 1760

Avvertenze: Le istruzioni e le informazioni riportate su questo documento sono frutto di esperienze di laboratorio e pratico impiego e quindi accurate e pertinenti. Essendo le reali condizioni di utilizzo da parte degli utenti al di là di ogni nostra possibilità di controllo, esse vengono fornite da parte nostra senza alcuna responsabilità o garanzia, implicita o esplicita. Per ulteriori informazioni Vi preghiamo di contattare il nostro Servizio Tecnico.