

Greasecutter plus

Sgrassante rapido superconcentrato



- Prodotto a formula alcalina, superconcentrata per risultati eccezionali nella rimozione di tutti i grassi bruciati da forni piastre di cottura e griglie
- Speciale pompa in dotazione per una più facile erogazione del prodotto e l'eliminazione di ogni spreco
- Pompa con pescante lungo per agevolare la pulizia di cappe e parti interne poco accessibili
- Nessuna fastidiosa esalazione durante l'utilizzo per una maggior sicurezza dell'operatore



Greasecutter plus

Sgrassante rapido superconcentrato per forni

Caratteristiche chimico-fisiche

Stato fisico:	Liquido
Colore:	Arancione limpido
Peso specifico:	1.06
Contiene:	Tensioattivi non ionici, tensioattivi anfoteri, sodio idrossido, sodio, cumensolfonato, sodio carbossimetilcellulosa.
Valore PH tal quale:	13,5



Applicazione/campo d'impiego

Greasecutter Plus contiene una combinazione di alcali che penetrano i grassi, anche quelli bruciati, rendendoli di facile asportazione.

E' sufficiente una sola applicazione per rimuovere rapidamente il grasso.

Greasecutter Plus può essere usato per la pulizia di cappe, forni, griglie e friggitrici.

Modalità d'uso

Spruzzare il prodotto, lasciare agire per 5 minuti e quindi, asportarlo risciacquando la superficie trattata. Per aumentarne l'efficacia e la rapidità d'azione, utilizzare il prodotto su superfici calde (40-50 °C).

Confezione

Cart. 4 jugs da 5,3 kg

Stoccaggio

Conservare in luogo riparato e asciutto. Temperatura di stoccaggio raccomandata da 5° a 30° C.

Codice

15208

ECOLAB[®]

Centro Direzionale Colleoni
via Paracelso, 6
20041 Agrate Brianza (Mi)
Tel. (039) 6050.1

Società certificata secondo norme
ISO 9001 e 14001

www.ecolab.com