

Greaselift

Descrição

Detergente Desengordurante.

Campo de aplicação

Cozinhas industriais de hotéis, hospitais, escolas, 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

Greaselift deve ser preferencialmente aplicado em superfícies com temperatura na faixa de 49 a 54°C. Diluir o produto em água à concentração de 220 mL/L (22%). Após a aplicação, aguarde de 5 a 10 minutos para que ele penetre na sujidade gordurosa. Quando aplicado em temperatura ambiente, o tempo de ação do produto deve ser de pelo menos 10 minutos. Use pano úmido para retirar a gordura dissolvida e solta.

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

Não é necessário do uso de EPI em condições normais de uso. Para mais informações consulte a FDS do produto.