



# INFORMACIÓN TÉCNICA

## F O R T   G R A S S   C D E S E N G R A S A N T E P L A N C H A S   D E   A S A R

**PROFESIONAL**



[www.ispaquimica.com](http://www.ispaquimica.com)

Tlf. 957 602 677

Fax. 957118931

[info@ispaquimica.com](mailto:info@ispaquimica.com)

Polg. Ind. San

Pancracio.

Avda. Iryda parc. 1

Nave 3

14500 PUENTE GENIL

CÓRDOBA

### ESPECIFICACIONES:

Aspecto..... Líquido translúcido.

Color ..... Marrón.

Olor ..... característico.

PH. .... 13-14 (100%)

### MEMORIA DE CALIDAD:

ALTAMENTE CONCENTRADO. DE USO PROFESIONAL

Producto alcalino de poderosa acción desengrasante.

Actúa sobre todo tipo de grasas vegetales.

Por su elevada concentración en materia activa, puede utilizarse puro o diluido con agua.

**Usado en caliente, arranca las grasas quemadas y carbonizadas.**

NO OXIDA.

### APLICACIONES:

Limpieza de planchas de asar, hornos, freidoras, azulejos, suelos, etc.,... y lugares donde la suciedad requiera un producto eficaz.

Todo tipo de grasas vegetales.

NO UTILIZAR SOBRE ALUMINIO Y SUPERFICIES PINTADAS.

### DOSIS DE USO Y EMPLEO:

Se utiliza puro o diluido con agua.

Dosis orientativa para grasas difíciles de eliminar:

Limpieza de freidoras: temperatura 90° dosis 15%

Hornos y planchas de asar: temperatura 60° utilizar puro.

En otras superficies, utilícese como cualquier otro desengrasante.

Enjuagar con abundante agua.

### PRECAUCIONES:

No ingerir.

Consérvese bajo llave y Manténgase fuera del alcance de los niños.

En caso de contacto con los ojos, lávense inmediata y abundantemente con agua y acúdase a un médico. (si es posible muéstrela la etiqueta).

Usar guantes adecuados y protección para los ojos/cara.

En caso de accidente o peligro para la salud, acuda a su médico o consulte al INT 915620420

No mezclar con otros productos químicos.

Para mas información consulten la FDS del producto,.

### PRESENTACIÓN:

Envases de polietileno blancos translúcidos capacidad: 6- 12- 30 kgs.

### REGISTROS:

NUMERO DE REGISTRO INDUSTRIAL: 14/ 24.008

PRODUCTO INSCRITO EN EL INSTITUTO NACIONAL DE TOXICOLOGÍA.

**APTO PARA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.**

### NOTAS INFORMATIVAS:

Las informaciones contenidas en esta ficha, se destinan a aconsejar a nuestros clientes de la mayor manera posible.

Aunque han sido cuidadosamente comprobadas, solo se dan a título de referencia, y no implican responsabilidad por nuestra parte.