

Grasset

Detergente - Sgrassante

Caratteristiche

Detergente alcalino per cucine ad azione rapida. Elimina grasso, olio e proteine di origine vegetale ed animale. Grasset può essere utilizzato in acqua calda e fredda. Con anticorrosivo. Il prodotto contiene esclusivamente sostanze ammesse per la pulizia nel settore alimentare.

Composizione (secondo 648/2004/CE)

Tensioattivi anionici < 5%, tensioattivi non ionici < 5%, sapone < 5%, solventi idrosolubili, fosfati < 5%, alcali.

Valore del pH (nel concentrato): ca. 13

Valore del pH (nella soluzione): ca. 11

Campo d'applicazione

Indicato per la pulizia di pavimenti, pareti e superfici di lavoro resistenti all'acqua ed agli alcali nel settore alimentare come per es. grandi cucine, macellerie e macelli, latterie, caseifici, panifici, ospedali, hotel ecc. Adatto anche per apparecchi schiumogeni. Grazie all'anticorrosivo può essere usato anche sull'alluminio. Non utilizzare su superfici sensibili agli alcali come per es. linoleum, vernice a dispersione ecc.

Applicazione

Prima dell'uso testare la resistenza del materiale in una posizione poco visibile.

Pulizia corrente (metodo bagnato, manuale o a macchina/ pulizia delle superfici):

50 - 200 ml in 8 litri d'acqua fredda (ca. 1 - 4 spruzzi)



Pulizia di fondo:

1 litro in 8 litri d'acqua fredda, trattare con macchina, aspirare.



Pulizia a schiuma:

Riempire il serbatoio con prodotto puro. A seconda dello sporco, scegliere la diluizione da 1:4 a 1:10. Schiumeggiare la superficie. Dopo ca. 10 minuti sciacquare con acqua.



Rimozione di sporco ostinato:

Applicare il prodotto puro.

Le superfici e le attrezzature a diretto contatto con generi alimentari, devono essere sciacquate con abbondante acqua potabile. L'acqua calda a 40 - 60° C accelera l'azione del Grasset in caso di sporco grasso solido. In caso di depositi di grasso o proteine, preparare Grasset nella concentrazione adeguata (freddo) e in caso di abrasione del pavimento immettere acqua calda nel serbatoio della macchina. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni provocati da un uso improprio del prodotto.



**Pulizia di
cucine /igiene
nel settore
alimentare**

Consumo per m²

Metodo bagnato, manuale o a macchina 0,5 - 1 ml

Pulizia delle superfici: 1 ml

Pulizia di fondo: 40 ml

Pulizia a schiuma: 20 ml

Xi, irritante (prodotto concentrato):

R 36/38 Irritante per gli occhi e per la pelle. S 24/25 Evitare il contatto con gli occhi e con la pelle. S 37 Usare guanti adatti.

Contiene: soluzioni alcaline

Prodotto non destinato ai consumatori finali come da 1999/44/CE Art 1!

Confezione

Cartone da 6 flaconi da 1 litro

Cartone da 2 taniche da 5 litri

Fusto da 200 litri

Art.-Nr. j 55 04 01

Art.-Nr. j 55 04 05

Art.-Nr. j 55 04 72

