



Azienda con sistema
di qualità certificato
Certiquality
ISO 9001

Data revisione: 01/06/2023

SCHEDA DATI TECNICI

FORNO GRILL

Disincrostante per forni e fornelli

Detergente disincrostante alcalino per la pulizia di forni, fornelli e superfici sporche di residui alimentari bruciati. **FORNO GRILL** saponifica le sostanze organiche carbonizzate, favorendo la loro dissoluzione e consentendo una facile rimozione. La sua capacità imbibente facilita la penetrazione e il distacco tra lo sporco e il supporto.

La confezione in flacone dotata di nebulizzatore schiumogeno permette la formazione di una schiuma idonea per un'adesione prolungata sulle superfici verticali, mantenendo facilità di risciacquo, al contrario dei prodotti in gel che, penetrando più difficilmente tra sporco e superficie trattata, sono soggetti ad una maggiore attività residuale.

IMPIEGO / DILUIZIONI:

Applicare sulla superficie con nebulizzatore schiuma, spugna o pennello. Attendere qualche minuto per permettere l'azione chimica del prodotto, quindi ripassare con straccio o spugna e risciacquare. Il prodotto è corrosivo. Usare guanti e occhiali protettivi. Spruzzare, mantenendo il viso più lontano possibile. Osservare le norme di sicurezza indicate sulla confezione.

<i>Diluibile con:</i>	acqua
<i>Diluizione d'uso:</i>	nessuna
<i>Temperatura d'uso:</i>	ambiente
<i>Limitazioni d'uso:</i>	usi diversi dai sopraindicati

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Aspetto.	liquido incolore
Odore:	caratteristico
pH:	12,5 sol.1% \pm 0,5 a 20°C
Peso specifico:	1130 gr/lit \pm 10 a 20°C
Infiammabilità:	non infiammabile
Solubilità in acqua:	completa



COMPOSIZIONE CHIMICA (Reg. CE n.648/2004):

5÷15% sodio idrossido, inf.5% tensioattivi nonionici, stabilizzanti. Biodegradabilità 90%

Stabilità' allo stoccaggio:

12 mesi ca (se correttamente conservato, in recipienti chiusi).

Conservare in luogo fresco e al riparo dalla luce e da fonti di calore.

PRODOTTO PER USO PROFESSIONALE

Dati realizzati col supporto di fonti d'informazione attualmente disponibili, non impegnativi per la nostra responsabilità. L'utilizzatore è tenuto ad assicurarsi dell'idoneità e completezza di tali informazioni, in relazione al proprio utilizzo specifico.