



DESENGRASANTE PLANCHAS ZORKA EXTRA

1 USOS

Desengrasante Extra-Concentrado SIN sosa cáustica que gracias a sus excelentes propiedades emulsionantes y dispersantes disuelve y elimina rápidamente y sin esfuerzo todo tipo de grasas, aceites, restos alimenticios quemados, incrustaciones...etc. Especialmente indicado para la limpieza de aquellas suciedades incrustadas en planchas, parrillas, freidoras y otros utensilios profesionales en Restaurantes, Cafeterías, Bares, Hoteles...etc. Su utilización en caliente aumenta considerablemente su eficacia. Producto Biodegradable.

APTO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA.

2 MODOS DE EMPLEO

Planchas, hornos y parrillas: Calentar previamente entre 60°C-80°C. Aplicar el producto sobre la superficie y dejar actuar de 5 a 10 minutos. Eliminar con espátula la grasa y seguidamente aclarar con abundante agua o bien con un producto ácido para su neutralización. Se recomienda cubrir con una capa de aceite vegetal las partes metálicas.

Freidoras: Llenar la freidora con un 10-15 % de producto y completar con agua. Conectar la freidora hasta punto de ebullición y dejar actuar durante 15 minutos. Vaciar la freidora y volver a llenarla con un 10 % de vinagre y resto agua. Dejar actuar 5 minutos y volver a vaciar. Finalmente enjuagar con abundante agua.

3 PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Estado físico a 20°C:	Líquido
Aspecto:	Fluido
Color:	Marrón
Olor:	Característico
pH al 1%:	12,0- 12,5
Densidad a 20°C:	1,110 – 1,150 Kg/lt

4 IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

Clasificación de la sustancia o de la mezcla:

- ❖ Según REGLAMENTO CE 1272/2008:
 - Lesiones oculares graves, 1
 - Corrosión cutánea, 1^a
 - Toxicidad Aguda por Ingestión, 1
-

La información de esta Ficha Técnica está basada en las propiedades de los componentes que nos han comunicado nuestros proveedores, así como en nuestros conocimientos en el momento en que esta hoja ha sido editada. La empresa suministradora no acepta responsabilidad en cuanto a la valoración que de estos datos pueda hacer el usuario. Este documento no tiene como fin dar garantías de calidad.

