



Sutter

PROFESSIONAL



S.F. 210

DESENGORDURANTE PARA FORNOS, FOGÕES E GRELHADORES

- Elimina a gordura carbonizada
- Produto viscoso para garantir uma melhor aderência às superfícies verticais
- Adequado para o uso HACCP

Detergente alcalino específico para a remoção de gordura carbonizada de fornos, grelhas, placas de cozedura e assadores. Adequado para áreas alimentares (HACCP).

COMO USAR

Desenrosque a tampa e coloque o pulverizador específico (formato 500 ml). Leve à temperatura desejada (60 a 70 graus centígrados) a superfície que quer limpar. Pulverize o produto de modo uniforme. Deixe actuar durante alguns minutos sem deixar secar, limpar com pano ou esfregão. Antes da reutilização do forno ou da grelha, aqueça para fazer evaporar os eventuais resíduos de produto.

DILUIÇÃO

Pronto para o uso.

DADOS TÉCNICOS

APARÊNCIA: Líquido claro/levemente opaco
ODOR: Técnico
COR: Incolor
SUBSTÂNCIA ACTIVA TOTAL [%]: 20 ± 1
PH: > 13,0
DENSIDADE: 1.173

PICTOGRAMAS



PERIGO

PRECAUÇÕES

Provoca queimaduras na pele e lesões oculares graves. Proteger os olhos. EM CASO DE INGESTÃO: enxaguar a boca. NÃO provocar o vômito. SE ENTRAR EM CONTACTO COM A PELE (ou o cabelo): retirar imediatamente toda a roupa contaminada. Enxaguar a pele com água/tomar um duche. EM CASO DE INALAÇÃO: retirar a pessoa para uma zona ao ar livre e mantê-la numa posição que não dificulte a respiração. SE ENTRAR EM CONTACTO COM OS OLHOS: enxaguar cuidadosamente com água durante vários minutos. Se usar lentes de contacto, retire-as, se tal lhe for possível. Continuar a enxaguar. Contacte imediatamente um CENTRO DE INFORMAÇÃO ANTIVENENOS ou um médico. Contém HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO, COCOAMIDOPROPIL BETAÍNA. Não ingerir.

NOTA

Detergente para superfícies duras. Não use em superfícies de alumínio, esmaltadas ou outras superfícies não resistentes aos produtos corrosivos. Reservado para uso profissional. Ficha de segurança fornecida a pedido.

EMBALAGEM

CÓDIGO	FORMATO	QUANTIDADE	PALLET
4255	kg 5	4	9x4=36
5567	ml 500	12	12x4=48

