

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

REMOXILL FORTE

Detergente sgrassante alcalino per forni e piastre

CARATTERISTICHE

Remoxill Forte è un detergente sgrassante alcalino specifico pronto all'uso per la pulizia di piastre di cottura, forni, grill, girarrosto ecc. La sua formula bilanciata permette di disgregare rapidamente i residui di olii e grassi bruciati o carbonizzati, che rendono poco igieniche e sgradevoli alla vista le superfici di lavoro. Pratico erogatore con prolunga per il canestro da 6 kg.

AMBIENTI D'UTILIZZO

Detergente sgrassante specifico per piastre di cottura, forni, grill, girarrosto, ecc.

MODALITÀ D'USO E DOSAGGI

Il prodotto deve essere applicato tal quale, omogeneamente sulle superfici da trattare, possibilmente ancora calde, ad una temperatura di circa 40 °C. Lasciare agire per almeno 10/15 minuti, quindi risciacquare abbondantemente con getto di acqua o pulire con panni o carta umidi, al fine di rimuovere le incrostazioni ammorbidite dal prodotto. Per incrostazioni particolarmente tenaci, ripetere l'operazione. Per ridurre i tempi di lavoro e ottenere i migliori risultati si raccomanda di effettuare l'applicazione al termine di ogni sessione di utilizzo della piastra/grill.

COMPOSIZIONE CHIMICA

Ingredienti conformi al Regolamento CE n. 648/2004.

- Inferiore a 5%: tensioattivi anionici, tensioattivi non ionici, EDTA sale di sodio.

CLASSIFICAZIONE DI PERICOLO

Prodotto soggetto ad etichettatura di pericolo ai sensi delle disposizioni di cui al Regolamento (CE) 1272/2008 (CLP) e successive modifiche ed adeguamenti.

DATI TECNICI

Aspetto fisico	Liquido bruno
Odore	Tipico
pH	13,00 ± 0,50
Peso specifico	1,140 ± 0,020 g/cm ³

CLAIM PRODOTTO

- Agisce istantaneamente
- Comodo da spruzzare anche nei punti scomodi
- Erogatore a schiuma per utilizzo sicuro