

FICHA TECNICA

INDUSTRIA QUÍMICA

Cahesa S.A.

ISO 9001 | ISO 14001
FOR EXPORT QUALITY



DESENGRASANTE ULTRA REMOVEDOR DE GRASAS CARBONIZADAS

- Concentrado buena relación costo/efectividad
- Remueve grasas pesadas y quemadas
- Adecuado para limpieza de hornos, campanas, parrillas, etc.

DESCRIPCION Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Amon Desengrasante Ultra es un potente desengrasante para la limpieza de superficies en zonas de cocina con suciedad grasa pesada y/o carbonizada.

Es un líquido desengrasante alcalino, apropiado para la limpieza habitual de hornos, planchas o parrillas con grasas muy pesadas. Formulado a base de componentes alcalinos, tensioactivos y disolventes; excelente combinación que permite eliminar hasta grasas carbonizadas.

DOSIFICACION



En Hornos: 30 al 40 %
En Campanas del 5 al 10%

PRESENTACIÓN



Bidón 5 Lts



Caja 4x5

INSTRUCCIONES DE USO

En Hornos: Calentar la superficie a 50°C aprox. Con el horno desconectado aplicar Amon Desengrasante Ultra a una dilución del 30 a 40%, (3 lts por cada 10 lts de agua) mediante pincel o spray. Dejar actuar de 15 a 30 minutos y retirar la suciedad con espátula, cepillo o esponja. Enjuagar bien con agua.

En campanas y Filtros: Preparar una dilución de 5 al 10 % (50 a 100 ml en 1 lts de agua caliente) dejar actuar de 2 a 3 hs, enjuagar con agua y dejar secar al aire.

Para usos no contemplados, consultar a nuestros asesores técnicos.

ADVERTENCIAS

- No aplicar sobre metales blandos como aluminio o cobre.
- Se recomienda solo para uso Profesional. Lea atentamente las normas de seguridad del rótulo y la hoja de seguridad del producto

DATOS TECNICOS

ASPECTO :Traslucido marrón rojizo
DENSIDAD A 25 ° C : 1.135 a 1.165
ALCALINIDAD TOTAL: 7 - 9

