

Optimum Quitagrasas

Desengrasante específico para áreas alimentarias

Características

- Para todo el área de la cocina en general.
- No ataca a las superficies metálicas.

Descripción

- Eficaz desengrasante para uso profesional. Desengrasante de grasas animales, proteínas y manchas producidas por residuos alimenticios.
- Contiene agentes secuestrantes que permiten total eficacia tanto en aguas blandas como duras.

Modo de empleo

- Diluir el producto preferiblemente en agua caliente 1:20.
- Aplicar en la superficie a tratar con mopa, escobilla, pistola, esponja, etc.
- Eliminar los restos de suciedad, recogiendo bien el producto.
- Aclarar bien con agua templada.

Superficies de aplicación

Suelos, metales, plásticos, azulejos, etc... y, en general, todo el área de la cocina.

Datos Técnicos

Aspecto Líquido ligeramente amarillo, inodoro.

•pH 13,0 (0,5 en el producto puro. 11,5 en dilución)

•Densidad 1,16gr/ml. A 20°C.

Precauciones en su manipulación y almacenamiento

Almacenar en los envases cerrados originales o en otros tanques homologados, lejos de las temperaturas extremas. Información completa sobre la manipulación y eliminación del producto, se suministra aparte en la Ficha de Datos de Seguridad.

En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, Tel. 91 562 04 20.





Optimum Quitagrasas

Información Medioambiental

Empresa Certificada por Lloyd's Register con nº 932.294 ISO 9.001 y nº 653.269 ISO 14.001.

Registro

Registro Sanitario nº 37.00005/B planta de Fabricación Polinyà (Barcelona) nº 37.00000021/M Planta de Fabricación de Valdemoro (Madrid).

JohnsonDiversey (E)

C/Sant Gabriel 43-45 08950 Esplugues de Llobregat (Barcelona) Tel. 93 474 97 00 www.johnsondiversey.com

JohnsonDiversey

Orense 4, 5^a 28020 Madrid Tel. 913 940 100 www.johnsondiversey.com

