

COCINAS: FORGRAS 200



- Enérgico
desengrasante en
frío.

Desengrasante
concentrado para la
limpieza de
instalaciones y útiles
de trabajo en la
industria alimentaria.

- Gran rendimiento,
rapidez y eficacia.

- Disuelve las grasas
animales, vegetales,
incluso las
minerales.

- No es tóxico ni
inflamable.

- No ataca al hierro
ni a los vitrificados.

- Producto para uso
profesional.

Propiedades

Su reserva alcalina le hace apropiado para la eliminación de grasas y aceites. Los componentes que entran en su formulación confieren rapidez y eficacia al preparado, facilitando su penetración en los lugares de difícil acceso, disolviendo todo tipo de materia orgánica. Disuelve las grasas, tanto las de tipo animal como las de tipo vegetal, saponificándolas y emulsionándolas. No ataca al hierro, ni a los vitrificados. Totalmente soluble en agua. A las concentraciones de uso no es tóxico ni inflamable. No aplicar sobre superficies de aluminio o zinc. Su aplicación con equipos de espuma permite limpiar grandes superficies con un considerable ahorro de tiempo y mano de obra. La espuma formada aumenta el tiempo de acción del mismo con lo que la operación de limpieza es más efectiva.

Aplicaciones

Ideal para limpieza de suelos grasientos en mataderos, granjas, salas de despiece y cocinas. Limpieza de freidoras en hostelería y restauración. Limpieza de planchas de cocina, asadores de pollos, campanas extractoras de acero inoxidable. Adecuado para la limpieza de hornos rotativos de gas-oil en la industria panificadora. En la limpieza de instalaciones y vehículos frigoríficos, así de transporte ganadero y similar en industria alimentaria.

Características técnicas

Aspecto: Líquido rojo no viscoso.
Peso específico: 1.065 +/- 0.008.
PH: 13.50+/-0,5
Olor: Característico.
Cumple la legislación vigente sobre Biodegradabilidad y el Reglamento Técnico Sanitario sobre Detergentes.

Modo de empleo

Desengrase y limpieza de superficies normales Dilución 1:10.
Desengrase y limpieza de superficies muy engrasadas Dilución 1:4.
Desengrase y limpieza de superficies con grasas quemadas Dilución 1:1.
En caso de desengrase y limpieza normales, bastan unos segundos para que actúe. aclarar seguidamente con agua fría. Las superficies tratadas quedarán exentas de grasa y suciedad.
Planchas de asar y de cocinar: Una vez la plancha esté tibia, desengrasarla con Forgras 200. Dejar actuar el producto un instante. Fregar enérgicamente para la eliminación total de la grasa residual.

Presentación

Cajas de 2 unidades de 5 l.

Precauciones

En caso de accidente consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica.
Tel: 91 562 04 20.
No ingerir.
Producto para uso profesional.