



VIPER GRILL

DESINCRUSTANTE ALCALINO

CÓDIGO: 107

Rev. 10/20

DESCRIÇÃO

Detergente e desengordurante alcalino usado para limpeza de sujidades pesadas de gordura carbonizada.

CAMPO DE APLICAÇÃO

Restaurantes, hotéis, lanchonetes, indústrias alimentícias e de bebidas, padarias, supermercados, hospitais, etc.

UTILIZAÇÃO

VIPER GRILL é um detergente e desengordurante recomendado para remoção de gorduras carbonizadas em chapas, fornos, fogões, coifas, fritadeiras e outros equipamentos. Indicado para limpeza de fornos combinados seja manualmente ou através da função "auto limpante" do forno.

MODO DE USAR

Inicialmente faça uma raspagem das incrustações com uma espátula. Aqueça a superfície até 50°C. Aplique o produto puro ou diluído até 30%, com auxílio de escova ou esponja. Deixe o produto agir de 10 a 20 minutos. Esfregue com uma esponja. Remova a solução com um pano úmido e enxague bem. Para fornos combinados, consulte o procedimento de limpeza no "Manual de Instruções" do fabricante.

VANTAGENS

- Excelente poder desengraxante e desengordurante.
- Poderosa fórmula. A ação limpadora destrói os depósitos de gordura e sujidades mais difíceis.
- Baixo Odor

CARACTERÍSTICAS

Aparência: Líquido límpido
Cor: Amarelo
Odor: Característico
pH (100%): 12,0 -14,0
Densidade (25°C): 1,050 – 1,070 g/mL

COMPOSIÇÃO

Hidróxido de sódio, hidróxido de potássio, tensoativo aniônico, tensoativo não-iônico, hidrótopo, sequestrante, solventes, corante e água.

PRECAUÇÕES

Produto alcalino. Deve ser mantido fora do alcance das crianças. Perigoso se ingerido. Evitar contato com os olhos e a pele. Caso ocorra o contato, lave abundantemente com água as partes atingidas e consulte um médico.

EMBALAGEM: Bombona Plástica de 5 litros. **VALIDADE:** 24 meses a partir da fabricação.

PRODUTO REGISTRADO NA ANVISA/MS N° 3.2540.0005