

FICHA TÉCNICA**VIPER GRILL****DESCRIÇÃO:**

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

CAMPO DE APLICAÇÃO:

Restaurantes, hotéis, lanchonetes, indústrias alimentícias, 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:**FÍSICAS:**

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 glicólicos, corante e água.

PRECAUÇÕES:

Produto acalino. 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 com 5 litros.

VALIDADE:

24 meses após a fabricação.

PRODUTO REGISTRADO NA ANVISA/MS N° 3.2540.0005