



www.disclean.es

DEGRAS-PLAC

Desengrasante para hornos y planchas en caliente



Producto y aplicación

- Potente limpiador de planchas, hornos, freidoras y elementos de cocción fuertemente engrasados a alta temperatura.
- Desincrusta, disuelve y elimina las grasas carbonizadas, incrustadas y atrasadas a temperatura de trabajo (-70°C) sin riesgo de salpicaduras ni vapores, permitiendo realizar limpiezas rápidas intermedias y casi sin frotar entre trabajos o alimentos diferentes sin necesidad de esperar a finalizar la jornada.
- Recomendado para uso profesional: bares y restaurantes, hoteles, colegios, asadores de pollos a l'ast, etc.
- Indicado especialmente para la limpieza de planchas, hornos, freidoras y demás elementos de cocción que presenten una fuerte capa de carbonilla y grasa carbonizada.

Descripción y propiedades

- No es tóxico para los alimentos y los empleados, cumpliendo con la legislación vigente sobre productos biodegradables.
- Actúa como disgregante disolvente, detergente y se comporta con poder de penetración en las superficies porosas.
- Se elimina fácilmente, por simple lavado con agua, y no deja residuos ni sabores que puedan contaminar los alimentos.
- Es económico de empleo ya que debido a su fluidez, con una pequeña cantidad se cubre grandes superficies.

Forma de uso

- Estando la plancha o el horno a unos 70°C ó 80°C. rociar el producto puro sobre la superficie dejándola actuar unos minutos a fin de que el producto penetre. Por último aclarar con agua y un paño.
- No debe emplearse sobre superficies de aluminio pulido.

Presentación

- Bidón 5 kg. (caja 4 und.)
- Botella 1 Lt. (caja 12 und.)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- | | |
|------------|----------------|
| • Color | Marrón |
| • Aspecto | Líquido |
| • Olor | Característico |
| • pH 1% | 13 +/- 0,5 |
| • Densidad | 1,30 +/- 0,05 |