

1. INTRODUÇÃO

PROKITCHEN DETERGENTE DESINCRUSTANTE

remoção de gorduras carbonizadas, em fornos, grelhas, chapas, fritadeiras, coifas e demais equipamentos. Possui ótimo desempenho em fornos combinados.



2. PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

Aspecto.....Líquido
 Cor.....Amarelo
 Odor.....Característico
 Concentração.....20,5+/-1,0
 pH.....13,5+/-0,5

3. MODO DE USAR:

- 1- Gorduras carbonizadas: Utilizar puro através de um pulverizador, deixar atuar seguida, esfregar com esponja específica e enxaguar removendo assim todos os resíduos.
- 2- Sujidades engorduradas: Diluir até 1:10 de água, deixar atuar por 5 minutos na peça. Em seguida esfregar

4. PROPRIEDADES:

- 1 – Fácil aplicação;
- 2 – Excelente poder de remoção de gorduras;
- 3 – Facilmente removido pelo enxágüe

5. EMBALAGEM:

Bombona 4x5L;

PRODUTO REGISTRADO NA ANVISA

Em caso de dúvidas na utilização deste produto, ou nas instruções aqui contidas, solicite os nossos serviços de Assistência Técnica de Aplicação, que estará a sua disposição para auxiliá-lo na correta utilização do mesmo, bem como para resolver suas necessidades específicas de higiene e limpeza. Maiores esclarecimentos: regulatorio@audaxco.com