

LG 10

LIMPADOR ALCALINO PARA REMOÇÃO DE GORDURA CARBONIZADA

FICHA TÉCNICA

Limpador de fornos, grelhas, coifas, churrasqueiras, frigideiras, exaustores e outros equipamentos e utensílios nas áreas de processamento de alimentos. Sua formulação, rica em agentes tensoativos e alcalinos, proporciona uma ação rápida e eficaz sobre as gorduras carbonizadas, carvão queimado e incrustações de alimentos carbonizados.

VANTAGENS E BENEFÍCIOS

- É econômico, pois facilita a ação mecânica na limpeza e pode ser diluído em água;
- Remoção de sujidades graxas de equipamentos em aço inoxidável e ferro da área de cocção de alimentos;
- Evita a formação de incrustações que danificam os equipamentos e contaminam os alimentos;
- Pode ser aplicado no processo normal de limpeza de fornos combinados.

INDICAÇÕES E MODO DE USAR

INDICAÇÕES: indicado para limpeza de fornos, grelhas, coifas, churrasqueiras, frigideiras, exaustores e outros equipamentos nas áreas de processamento de alimentos.

MODO DE USAR: Remover as incrustações maiores com auxílio de uma espátula. Aplicar LG-10 puro ou diluído na proporção máxima de 1:10 (uma parte do produto mais 9 partes de água) através de spray com regulagem de bico em jato direto. As superfícies a serem limpas devem estar mornas (temperatura em torno de 50°C). Deixar agir por 5 a 10 minutos, esfregar usando uma esponja ou fibra e enxaguar bem com água limpa. Não é indicado para superfícies de alumínio.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

ASPECTO: Líquido

COR: Amarelo a âmbar

ODOR: Característico

pH (sol 1 %): 11,0 - 11,3

DENSIDADE: 1,20 – 1,30 g/cm³

COMPOSIÇÃO

Alquil poli glucosídeo, sequestrante, alcalinizante e água.

APRESENTAÇÃO

Garrafas de 1 litro

Bombonas de 5 litros

PRECAUÇÕES

CONSERVE FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS E DOS ANIMAIS DOMÉSTICOS.

Perigo! Causa queimaduras graves. Contém Soda Cáustica. Veneno! Perigoso se ingerido.

É recomendado o uso de avental, luvas, botas e óculos de proteção para o manuseio deste produto e suas soluções. Em caso de contato com os olhos, lave imediatamente com água em abundância por 15 minutos. Consultar um médico ou o Centro de Intoxicações 21 2573-3244, tendo a mão o rótulo do produto. Lavar as roupas contaminadas antes da reutilização. Se acidentalmente ingerido não provocar vômito. Dar grande quantidade de água e também vinagre diluído em um copo de água, em seguida dar uma colher de óleo comestível. Procurar cuidados médicos imediatamente. Armazenar longe de produtos ácidos. Quando derramado, lavar a área com água. Não reutilizar a embalagem vazia.

LOTE E VALIDADE

LOTE: Definido pelo número de lote impresso no rótulo.

VALIDADE: 24 meses após a data de fabricação impressa no rótulo.

Aut. Func.: 302.191-8

AUP SIF/DIPOA nº 2915/2006

PRODUTO NOTIFICADO NA ANVISA/MS

130

22-08-2008