



HORNIPLAN B

DESENGRASANTE ENERGÉTICO PARA HORNOS Y PLANCHAS

PROPIEDADES

HORNIPLAN B es un producto diseñado especialmente para la limpieza de todo tipo de planchas, hornos, freidoras, cocinas, etc., las cuales presentan una fuerte capa de grasa carbonizada o carbonillas.

HORNIPLAN B tiene un aspecto líquido, con reacción alcalina y de color marrón.

Es biodegradable y está exento de toxicidad para alimentos y personas que lo utilicen.

Está inhibido al ataque de los metales, excepto al aluminio.

HORNIPLAN B es una mezcla de detergente y disolvente que actúa como disgregante, penetrando y limpiando los lugares más difíciles.

Muy fácil de aclarar, simplemente con agua, no dejando restos que den sabores, ni olores a los alimentos.

Económico por sus bajas dosis de empleo, ya que con poca cantidad se limpian grandes superficies.

APLICACIONES

Indispensable en la limpieza profesional en las cocinas industriales como:

Restaurantes, colegios, hoteles, residencias, comedores, cafeterías, bares, cuarteles, etc.

Es la solución para la limpieza de fogones, hornos, planchas, freidoras y restos quemados.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Aspecto Líquido marrón.
- Peso específico 1.145
- PH 13.50 +/- 1.
- Olor característico.
- Materia activa 20%

Cumple la legislación vigente sobre biodegradabilidad y el reglamento técnico sanitario sobre detergentes

MODO DE EMPLEO

Rociar la plancha o el horno estando todavía caliente de 40-60° C y dejando actuar algunos minutos con el fin de que el producto penetre en la grasa o carbonilla.

Aclarar con agua ayudado de un paño.

No se debe utilizar en superficies de aluminio pulidas.

Se recomienda el uso de guantes para su manipulación.

PRESENTACION:

Envases de 6, 12 y 30 Kg.