

# K-3



## SGRASSANTE ULTRA CONCENTRATO PER FORNI, FORNELLI E PIASTRE DI COTTURA

- In facile dosaggio grazie al sistema RATIO
- Prodotto viscoso, garantisce aderenza alle superfici verticali
- Senza colore né profumo. Adatto ad uso HACCP



Detergente alcalino specifico per la rimozione di grasso carbonizzato da forni, grill, piastre di cottura e girarrosti. Adatto in ambiente alimentare (HACCP). Sistema RATIO.

### MODALITÀ D'USO

RATIO-MIX Bottle: Flacone da 500 ml lettera di diluizione NONE (togliere il filtro all'interno della rotella di diluizione).



### DILUIZIONE

Con RATIO-MIX Bottle.

### DATI TECNICI

**ASPETTO:** Liquido limpido/deb.opalescente

**COLORE:** Incolore

**PROFUMO:** Tecnico

PH	Sostanza attiva [%]	Densità (g/ml)	Pressione (bar)	Viscosità (cP)	Residuo secco totale [%]
> 13,0	20 ± 1	1,173			

K-3

**! AVVERTENZE**

Provoca gravi ustioni cutanee e gravi lesioni oculari. Proteggere gli occhi. IN CASO DI INGESTIONE: sciacquare la bocca. NON provocare il vomito. IN CASO DI CONTATTO CON LA PELLE (o con i capelli): togliere immediatamente tutti gli indumenti contaminati. Sciacquare la pelle/fare una doccia. IN CASO DI INALAZIONE: trasportare l'infortunato all'aria aperta e mantenerlo a riposo in posizione che favorisca la respirazione. IN CASO DI CONTATTO CON GLI OCCHI: sciacquare accuratamente per parecchi minuti. Togliere le eventuali lenti a contatto se è agevole farlo. Continuare a sciacquare. Contattare immediatamente un CENTRO ANTIVELENI o un medico. Contiene IDROSSIDO DI POTASSIO, COCAMIDOPROPIL BETAINA.



PERICOLO

**NOTE**

Detergente per superfici dure. Non utilizzare su superfici in alluminio, smaltate o altre superfici non resistenti ai prodotti corrosivi. Solo per uso professionale. Scheda dati di sicurezza disponibile su richiesta.

**PACKAGING**

Codice	Formato	Quantità	Pallet
5346	1,5 L	2	30x5=150