



NEUTRINE STEAM

DESCARBONIZADOR ALCALINO FUERTE

DESCRIPCIÓN

Un concentrado fuertemente alcalino, diseñado para resolver los problemas más graves en el entorno de la FOOD. Es especialmente eficaz en grasas animales y vegetales muy incrustadas y carbonizadas.

- **EFICAZ** Elimina completamente los residuos.
- **POTENTE** Alta concentración.
- **EMULSIONANTE** Emulsiona aceites, grasas y residuos carbonosos en agua.

Conforme al metodo H.A.C.C.P

USO

CAMPANAS Y FILTROS - HORNOS - PARRILLAS - BARBACOAS FREIDORAS - UTENSILIOS ALIMENTARIOS

INMERSIÓN 1 parte de producto con 3-5 partes de agua, preferiblemente a 40-50°C. Sumergir durante 30-60 minutos.

ROCIADORES - BOMBAS MANUALES BAJA PRESIÓN

1 parte de producto con 5 partes de agua.
Pulverizar sobre la superficie calentada a unos 40°C.
Dejar actuar aprox. 1 minuto y limpiar aclarando bien.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Aspecto	Líquido rojo
Olor	Cereza
Densidad	1,000 kg/l
Ph (sol.3%)	12
Solubilidad en agua	Soluble
Conservación	24 meses (5/28°C)

CÓDIGOS - FORMATOS

Código	Formato	Envase
104005	5 litros	Bidón
104025	25 litros	Bidón

Las indicaciones de esta ficha técnica se basan en las características y potenciales usos conocidos por nosotros. En general, no es posible deducir de esta información una obligación o responsabilidad legal a partir de estos datos.