

CARNIGRAS

Detergente Líquido

Desengrasante formulado para la Industria Alimenticia

Características: Biodegradable multiusos.

Detergente líquido desengrasante de carácter alcalino con buena detergencia y abrillantador, formulado a base de tensoactivos a iónicos y ablandadores de agua, que le permiten ser activo contra todo tipo de grasa animal, orgánica, mineral, vegetal, que se adhiere a la superficie, no deja residuos alcalinos y es de fácil enjuague.

Aplicaciones: Esta elaborado con materias primas que cumplen con las normas de la industria alimentaria y es especial para limpieza de pisos, paredes y equipo en general. Recomendado para la industria Alimenticia, con problemas de grasa pesada rastros, carnicerías, frituras, empacadoras, cocinas industriales, industria aceitera, embotelladora, gasolineras, auto lavados.

Ventajas:

Es un producto de espuma controlada y de fácil enjuague, su acción penetrante remueve grasas y las emulsiifica de sitios difíciles de limpiar.

Tiene una acción rápida sobre las grasas, y no deja olores.

Para el lavado de ropa de trabajo con grasa usar una pequeña cantidad en la lavadora.

Beneficios:

Por su alta concentración usted ahorra en el consumo de producto. Es antiderrapante para facilitar la limpieza sin dejar de procesar proporcionándole un mayor rendimiento.



Especificaciones:

Apariencia..... Líquido Viscoso

Color..... Naranja

Olor..... Inodoro

Espuma..... Controlada

pH (1 % agua) 8 a 9

100% biodegradable.

Presentación: Porrón 20 y 50 litros

Recomendaciones de uso:

Se puede aplicar en forma manual, por aspersión y por espumador. Su acción se favorece usando agua caliente. Se recomienda aplicar de 1 1/2 por cada 20 litros de agua. Duplicar en grasa pesada Dejar en contacto con la grasa durante 5 min. Después de aplicar enjuagar con agua.

Este producto cumple con las especificaciones de la F.D.A. Según las



Comisión Federal para la Protección
contra Riesgos Sanitarios

QUIMICOS PRÁCTICOS

FABRICA DE DETERGENTES DE ORIGEN VERDE



55 2563 7080 mail: comercial@cocinasjkindustriales.com