Ficha técnica

DIPP®
PROFESSIONAL

02

► SÓLO PARA USO PROFESIONAL

COCINA

DIPP N°02 DESENGRASANTE DE COCINA PARA GRASA

Descripción y principales propiedades

✓ Un multidesengrasante y limpiador profesional altamente concentrado que descompone y elimina de forma rápida y segura la grasa incrustada, los aceites y las manchas difíciles de superficies duras y lisas como el acero inoxidable y los metales, sintéticos, plásticos, madera, vidrio, azulejos y piedra
✓ Ideal para la limpieza de cocinas profesionales, la industria alimentaria y todas las demás aplicaciones HACCP
✓ Con el DIPP N°02, 1 producto es suficiente para gran número de aplicaciones

Instrucciones uso y dosificación

- Con agua en una proporción de 1/2 a 1/40
- En caso suciedad más intensa, recomendamos utilizar por primera vez este producto muy concentrado, dejarlo actuar unos minutos, limpiar a continuación con una esponja y aclarar con agua.
- Este desengrasante es aún más eficaz en agua caliente o sobre superficies calientes (50-70°)

Compatibilidad de los productos

- De acuerdo con nuestras instrucciones de uso, este producto es apto para todo tipo de equipos utilizados habitualmente en la cocina.
- Sin embargo, no debe entrar en contacto con cobre, latón, aluminio (cortadores de carne y queso), pintura, caucho o piedra natural.

Medio ambiente . Legislación . Normas

- Los tensioactivos contenidos en este preparado cumplen los criterios de biodegradabilidad definidos en el Reglamento (CE) n° 648/2004 sobre detergentes
- El producto cumple la normativa relativa a los productos de limpieza de equipos y utensilios que pueden entrar en contacto con productos alimenticios para Francia: cumple la orden de 19/12/2013 que modifica la orden de 08/09/1999

Datos técnicos

- aspecto: líquido
- color: incoloro
- olor: inodoro
- densidad relativa (20°C): 1,051
- pH 100%: 13,7
- solubilidad agua: completamente soluble

Los datos facilitados son meramente indicativos del producto fabricado y no pueden tomarse como especificación.

Recomendaciones especiales

Manipulación

Las recomendaciones completas sobre las precauciones manipulación, uso y eliminación del producto están disponibles la datos de seguridad correspondiente.

Almacenamiento

Conserve el producto en su envase original, bien cerrado y alejado de temperaturas extremas.

Datos logísticos

- referencia: 0212
- unidad de venta: 1x1L spray
- unidades por caja: 6x1L spray
- tipo de cierre: spray
- cajas por palé: 90 (5x18 cajas)
- tamaño de la caja: 173 x 256 x 308
- peso bruto de la caja: 6,78 kg
- peso neto del producto: 1,05 kg
- código EAN . unidad de venta: 5420035021217
- código EAN . caja: 5420035021231

TF/0205/060525/ES

Fabricante: SRL - Industrieweg 2 - 2630 Aartselaar (Bélgica) . Teléfono: +32 (0)2 646 35 21 . Fax: +32 (0)2 646 35 20 . correo electrónico: dipp@dipp.eu

FOOD CONTACT ALIMENTAIRE

QUALITY GUARANTEE