

DINO GRILL

1. FINALIDADE

Produto desenvolvido especialmente para limpar e desengordurar grelhas de churrasqueiras, espetos, formas, assadeiras, fornos, e chapas, com excelente poder de remoção de resíduos típicos de churrascos e assados, tais como gorduras animais e restos de alimentos. Recomenda-se sua utilização em restaurantes, padarias, açougues e cozinhas industriais.

2. INSTRUÇÕES DE USO

Diluir o produto em até 10 partes de água, aplicar o produto sobre uma esponja abrasiva ou fibra, previamente umedecida. Esfregar a superfície. Deixar o produto agir alguns minutos. Após o tempo de ação enxaguar com água enquanto esfrega com a esponja. Se necessário, repetir a operação. Caso não, remova completamente os resíduos. Pode ser utilizado por imersão no produto diluído.

3. RECOMENDAÇÕES

Armazenar o produto em temperatura ambiente, protegido do sol e do calor.

4. COMPOSIÇÃO QUÍMICA

Hidróxido de Sódio, Aditivo, Sequestrante, Coadjuvante, Antioxidante, emulsificante e veículo. Princípio Ativo: Hidróxido de Sódio.

5. PROPRIEDADES QUÍMICAS

Aspecto Físico: Líquido.

Cor: Incolor.

Odor: Característico.

Densidade: 0,90 a 1,10 g/cm³ a 20°C

6. PRECAUÇÕES

Conserve fora do alcance das crianças e dos animais domésticos. Evite inalação ou aspiração, contato com os olhos e contato com a pele. Em caso de contato com os olhos e a pele, lave imediatamente com água em abundância. Em caso de ingestão, não provoque vômito e consulte imediatamente o Centro de Intoxicações ou Médico levando o rótulo ou a FISPQ do produto. Em caso de inalação ou aspiração, remova a pessoa para local ventilado e em uma posição que não dificulte a respiração.

7. EMBALAGEM COMERCIALIZADA

Frasco de 1L e 5L

Fardo 6x2L e 2x5L

Bombona 50L

8. INFORMAÇÕES ANVISA

Notificação ANVISA: 25351.734649/2015-63