



Sede Legale e Amministrativa:

Via A. Volta, 22
20094 Corsico MI
Tel. 02-45864671
Fax 02-45864423

www.soltecno.com

Uffici Commerciali e Magazzino:

Via delle Industrie – SP 20
26010 Bettolino di Salvirola CR
Tel. 0373-270405
Fax 0373-270397

Email: info@soltecno.com

Q/ZXDE221
ZXDE221

SCHEDA TECNICA

FAST 101 FORNO CLEAN

SGRASSANTE PER FORNI

GENERALITA': Liquido alcalino molto efficace per togliere i depositi di cibo cotto, il grasso e i residui carboniosi che normalmente si trovano nei forni. E' anche raccomandato per griglie, friggitrici e parti laterali, dove si accumulano grassi e carbone. Può essere utilizzato in impianti di lavorazione della carne e del pollame.

COMPOSIZIONE (Reg. 648/2004 e successive modifiche):

- Idrossido di potassio
- Tensioattivi non ionici inferiore al 5%
- Altri componenti: coloranti e stabilizzanti

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

Aspetto	liquido
Formato	contenitore con spruzzino 500 ml, altri formati su richiesta
Colore	paglierino
Odore	pungente
Densità	1.08 kg/l a 20°C
pH	alcalino forte (11 – 12)
Infiammabilità	non infiammabile
Solubilità	solubile in acqua

MODALITA' D'USO: Per forni: usarlo allo stato puro quando si pulisce per la prima volta e si devono asportare pesanti depositi di carbone e di grasso. Successivamente, usarlo diluito con acqua nella proporzione di 1:1 fino a 1:3.

Per ottenere risultati migliori è consigliabile applicarlo a caldo, lasciando agire per circa 5 minuti. Si può applicare anche a freddo, ma in questo caso è necessario lasciare agire per almeno 15 – 20 minuti.

DILUIZIONI IN ACQUA CONSIGLIATE:

Grill: da 1:1 a 1:3

Friggitrici: 1:5

Bistecchiere: 1:1

Non è dannoso su ferro, acciaio, acciaio inossidabile, nichel, porcellana e vetro. Si può usare su smalti e vernici (se diluito). Può attaccare l'alluminio e far annerire rame, zinco, stagno e superfici galvanizzate se usato spesso.

ETICHETTATURA DI PERICOLO:

Pericolo

H314 Provoca gravi ustioni cutanee e gravi lesioni oculari.

PITTOGRAMMI SULLA CONFEZIONE:

GHS05 Corrosione

Rev.: 2 – dicembre 2017

Nota: Queste note hanno carattere puramente informativo e non implicano nessuna responsabilità da parte della Soltecno S.r.l. Sarà cura del cliente verificare preventivamente l' idoneità del prodotto alla sua particolare lavorazione. I dati riportati nella presente scheda tecnica informativa descrivono le caratteristiche medie indicative del prodotto: queste possono essere variate anche senza preavviso e non costituiscono specifica di vendita.