



Rev. 02/25

CHEF DESENGORDURANTE ALCALINO DESINCRUSTANTE ALCALINO

PROPRIEDADES:

CHEF DESENGORDURANTE ALCALINO é um desengordurante alcalino, indicado para limpeza pesada de fornos, grelhas, coifas, churrasqueiras, exaustores, frigideiras, equipamentos e utensílios nas áreas de processamento de alimentos, etc. É formulado com agentes umectantes e alcalinos, permitindo ação rápida e eficiente em gordura carbonizada, carvão queimado e incrustações de alimentos carbonizados.

CHEF DESENGORDURANTE ALCALINO é ideal para restaurantes, cozinhas industriais, indústrias alimentícias, padarias, supermercados e quaisquer áreas de processamento.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Aparência	Líquido
Cor	Amarelo
Odor	Característico
pH	13,5 – 14,00
Densidade (g/mL)	1,140 – 1,180

COMPOSIÇÃO:

Hidróxido de Sódio, Coadjuvantes, Sequestrantes, Dispersante, Solvente, Hidrótopo, Corante, Conservante e Veículo.
Princípio Ativo: Hidróxido de Sódio, Teor 12,5% (p/p).

PRAZO DE VALIDADE:

24 meses a partir da data de fabricação

EMBALAGENS:

6x1 L, 2x5 L, Dos. 6x1 L, 20 L

REGISTRO ANVISA nº:

REG./M.S. n.º 332860070

MODO DE USO:

Sujidade Leve	Sujidade Média	Sujidade Pesada
1:30	1:15	1:5

Limpeza de fornos comuns:

1. Pré-aquecer o forno para amolecer a gordura e facilitar a limpeza.
2. Aplicar CHEF DESENGORDURANTE ALCALINO, na diluição recomendada, nas paredes do forno, com auxílio de pulverizador de espuma ou gerador de espuma manual de pressurização prévia.
3. Esfregar, com auxílio de fibra.
4. Enxaguar com água limpa.

Limpeza de fornos combinados:

1. Aplicar CHEF DESENGORDURANTE ALCALINO, na diluição recomendada, nas paredes do forno, com auxílio de pulverizador de espuma ou gerador de espuma manual de pressurização prévia.
2. Acionar o ciclo de limpeza automático mais adequado do forno.

Limpeza de chapas e grills:

1. Raspar o excesso de sujeira da superfície, com auxílio de raspador específico.
2. Aplicar CHEF DESENGORDURANTE ALCALINO na chapa quente (cerca de 55°C).
3. Deixar agir por aproximadamente 5 minutos.
4. Esfregar com fibra pesada.
5. Enxaguar com água limpa. Se necessário repita a aplicação até total remoção da sujidade carbonizada.

Limpeza de coifas e fritadeiras:

1. Aplicar CHEF DESENGORDURANTE ALCALINO, na diluição recomendada, sobre a superfície da coifa e fritadeira, com auxílio de pulverizador de espuma ou gerador de espuma manual de pressurização prévia.
2. Deixar agir por aproximadamente 5 minutos.
3. Esfregar com fibra de limpeza.
4. Enxaguar com água limpa.

OBS: CHEF DESENGORDURANTE ALCALINO não é indicado para superfícies de alumínio, cobre e metal galvanizado.**CERTIFICAÇÕES:**