



CHEF CLEANER LIMPADOR DE FORNOS

PROPRIEDADES:

Limpador de fornos, com ação desengordurante de alta performance, para limpeza e remoção de sujidades impregnadas. Possui tensoativos que penetram eficientemente nas superfícies, removendo sujidades tais como: óleos, gordura vegetal e animal, molhos, etc.

APLICAÇÃO: Para limpeza de resíduos gordurosos (de origem vegetal/ animal) ou outros depósitos orgânicos provenientes do cozimento de alimentos, impregnados na superfície de fornos, fritadeiras etc. Não corrosivo para os olhos e pele.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Aparência	Líquido
Cor	Rosa
Odor	Característico
pH	7,0 – 9,0%
Brix %	18,0 – 22,0%
Densidade (g/mL)	1,010 -1,014
Viscosidade cPs 20/4°C	N.A.



MODO DE USO:

A ativação por calor proporciona uma limpeza mais fácil e eficaz. Produto concentrado, podendo ser utilizado na diluição de até 1:10. Faça a limpeza com o auxílio de esponja apropriada. Após aplicar o produto, deixe agir durante 4 a 6 minutos, em seguida efetue a esfregação, de acordo com o grau de sujidade. Após a esfregação, remova os resíduos com papel absorvente, limpe e seque.

COMPOSIÇÃO:

Ingrediente ativo: Xileno sulfonato de sódio, solvente, hidrótopo, tensoativo não iônico, corante, conservante e veículo.

PRAZO DE VALIDADE:

24 meses a partir da data de fabricação

EMBALAGENS:

6x1 L, 2x5 L

PRODUTO SANEANTE NOTIFICADO NA ANVISA/M.S. n°:

25351.695679/2014-66

CERTIFICAÇÕES:

Embalagem Reciclável

