



SANIKEY REPRESENTATIVES
S.L.
Pol.Ind.La Reva,sector 13.Masia del Poyo
c/ La Masia,3 Nave 71
46190 RIBAROJA DEL TURIA (Valencia)
Tel. 96 166 8112
www.sanikey.com
ventas@sanikey.com

Revisión: 02
Fecha de revisión: 09/09/2019

Rev. Formato:01

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO:

SANIGRILL

DESENGRASANTE PLANCHAS

Tipo de envase:
5 y10L.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Enérgico desengrasante desincrustante alcalino. Limpia, desincrusta y disuelve a fondo, todo tipo de grasas carbonizadas y residuos orgánicos adheridos a superficies de trabajo directo como planchas, grills, barbacoas, freidoras, salamandras,...etc., gracias a la penetrabilidad de los componentes que formulan este producto no deja residuos tóxicos que alteren el sabor de los alimentos.

FORMA DE EMPLEO:

LIMPIEZA DE PLANCHAS, HORNOS, PARRILLAS.

- 1.- Calentar las planchas, grills y barbacoas a 60° C .Los hornos a 80° C, comprobando en el reloj de temperatura(o termómetro) que normalmente llevan incorporado, o bien, regulándolo a través del termostato numerado del mando.
 - 2.- Aplicar el HG-51 con una escobilla, pincel de fibra vegetal ó sintética, sobre la superficie que se quiera limpiar (una vez utilizado el pincel o escobilla, debe limpiarse con agua).
 - 3.-Dejar en contacto el producto durante 5 ó 10 minutos, para que ablande toda la suciedad incrustada.
 - 4.- Eliminar con una espátula, o bien con un paño de algodón, la grasa emulsionada.
 - 5.- Realizar el aclarado con agua para eliminar restos de producto junto con la grasa y residuos carbonosos.
- Al acabar se puede neutralizar con un producto ácido para conseguir un acabado más brillante.

Todas las partes metálicas deberán cubrirse con una capa de aceite tipo vegetal.

LIMPIEZA DE FREIDORAS.

- 1.- Llenar la freidora con agua junto con una dosis del 5-15% (50-150g/l) de HG-51. Se puede aumentar la dosis en función de la suciedad a eliminar.
- 2.- Conectar la freidora hasta su punto de ebullición y dejarla durante 15 minutos. Posteriormente vaciar.
- 3.- Llenar nuevamente la freidora con agua y vinagre al 15%. Dejar durante 4 minutos y volver a vaciar.
- 4.- Hacer un buen enjuague final con agua.

DATOS TÉCNICOS:

Aspecto: Líquido marrón

PH (1%): 12-13

Densidad (20°C): 1.15-1.17g/cc

Solubilidad: Soluble en agua

INDICACIONES DE PELIGRO:

Peligro

H314 Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.

P260 No respirar el polvo/el humo/el gas/la niebla/los vapores/el aerosol. P264 Lavarse concienzudamente tras la manipulación. P280 Llevar guantes/prendas/gafas/mascara de protección. P303+P361+P353 EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL (o el pelo): Quitar inmediatamente todas las prendas contaminadas. Aclararse la piel con agua/ducharse. P305+P351+P338 EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta facil. Seguir aclarando. P310 Llamar inmediatamente a un CENTRO DE Toxicología/medico. P321 Se necesita un tratamiento específico.Manténgase fuera del alcance de los niños. Restringido a usos profesionales. Consérvese únicamente en el recipiente de origen.

Producto: SANI-GRILL

La información se basa en nuestros ensayos y la información disponible de las materias primas empleadas
SANIKEY REPRESENTATIVES, S.L. no se hace responsable del uso distinto al que se someta el producto aquí descrito.
SANIKEY REPRESENTATIVES, S.L. se reserva el derecho de modificar las características del producto sin previo aviso.