



SOLUCIONES
PARA LA PREPARACIÓN DE
ALIMENTOS

PIT PIRANHA

DESENGRASANTE CONCENTRADO



- Limpiador desengrasante potente y concentrado
- Especialmente formulado para atacar la grasa cocida
- Fácil limpieza



stateindustrial.com

Care For Work Environments®



PIT PIRANHA

DESENGRASANTE CONCENTRADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pit Piranha es un limpiador desengrasante concentrado diseñado y formulado para aplicaciones en cocinas comerciales donde la grasa y la suciedad adheridas suponen un reto. Especialmente formulado para atacar grasas y suciedades difíciles, Pit Piranha saponifica rápidamente la suciedad, haciéndola fácilmente aclarable con agua.

Aplicaciones:

- Campana extractora y toldo
- Filtro de grasa
- Freidora
- Estufa/cocina
- Parrilla
- Extractor

INSTRUCCIONES DE USO:

Diluya hasta 50:50 dependiendo de la cantidad de tierra. Utilízelo en superficies calientes de 38-66°C (100-150°F). Deje que penetre durante 5 - 15 minutos dependiendo del grado de acumulación. Aclare con una esponja húmeda para eliminar los restos de suciedad. No utilizar en aluminio.

Tanque de remojo: Diluya 6 oz/gal con agua. Enjuague bien las superficies después de limpiarlas.

Nota: Tenga cuidado sobre y alrededor de las superficies pintadas. Se recomienda hacer primero una prueba en una zona pequeña y discreta. No se recomienda utilizar Pit Piranha sobre aluminio.

Por favor, revise la etiqueta del producto y la SDS para todas las instrucciones precauciones, y la información de primeros auxilios.

DATOS TÉCNICOS:

ASPECTO: líquido transparente de color ámbar
pH (CONCENTRADO): >13,5
DENSIDAD: 10,4 lbs/gal
PUNTO DE INFLAMACIÓN: >200°F (TCC)
CADUCIDAD: dos años

EMBALAJE

121780	Bidón 55
119129	1GL/CS4

CONTACTO

 stateindustrial.com

 support@stateindustrial.com

 1.866.747.2229

 5915 Landerbrook Drive, Mayfield Heights, OH 44124

