

## **FICHA TÉCNICA**

### **TG 90 – Tira Gorduras Extra**

#### **Descrição**

Potente desengordurante concentrado para uso em cozinhas no desengorduramento de fornos, fogões, grelhas, extratores, bancadas, azulejos, etc. Possui elevado poder de remoção de sujidade e emulsão de gorduras. Devido à sua elevada concentração, o TG 90 – Tira Gorduras Extra pode ser diluído na maioria das situações.

#### **Composição e características**

Produto à base de tensioativos aniónicos e não iónicos, dispersantes, sequestrantes e aditivos alcalinos;  
Cor: Amarelado;  
Odor: Característico;  
Densidade (20 °C): 1,06 – 1,08 g/cm<sup>3</sup>;  
pH a 1% (20 °C): 12 – 13

#### **Aplicação**

Na limpeza profissional este produto pode ser aplicado puro ou diluído dependendo da sujidade a remover. Na maioria dos desengorduramentos em cozinhas, deve-se usar diluído de 1:1 a 1:6. Usar puro apenas em desengorduramentos difíceis.

Deve-se aplicar sobre as superfícies a limpar, deixar atuar alguns minutos, dependendo da sujidade, e sem deixar secar enxaguar, limpando com um pano.

Em superfícies metálicas mais sensíveis deve-se moderar o tempo de atuação do produto. É aconselhável efetuar ensaio prévio.

#### **Apresentação**

Embalagens de 5 L e 20 L.

#### **Armazenagem**

Manter o produto na embalagem original bem fechada, em local fresco, seco e ao abrigo da luz solar.

#### **Outras informações**

Consultar a ficha de segurança.