



## Referencia

JML HC 40

## Familia

Cocinas

## Descripción

Desengrasante concentrado  
planchas en caliente

## Especificaciones del producto

pH al 2 %: 12.5-13.5  
Peso específico: 1.16-1.21 g/cc  
Color: Marrón Oscuro  
Forma física: Líquido pesado

## Presentación del producto

Cajas de 2 garrafas de 6 Kg.

## Formulación cuantitativa

Tensoactivos aniónicos  
Tensoactivo no ionico  
Hidróxido alcalino  
Agentes quelantes  
Glicoles  
Solvente origen vegetal

## MEMORIA DE CALIDAD

Producto concentrado que disgrega y disuelve grasas carbonizadas y residuos orgánicos gracias a la penetrabilidad de sus componentes. Sus propiedades emulsionantes y dispersantes lo hacen excelente para disolver la suciedad grasa.

Contiene agentes secuestrantes, que lo hacen útil en todo tipo de aguas. Su utilización con agua caliente aumenta considerablemente su eficacia limpiadora.

Su alta temperatura de vaporización le permite permanecer un mayor tiempo de contacto sobre la superficie de la plancha facilitando el proceso de emulsión de las grasas incrustadas.

## MODO DE EMPLEO

HC 40 se aplica puro o diluido al 10 % con agua para la limpieza a fondo de grasas carbonizadas adheridas a planchas, grills, freidoras,..etc.

Limpieza de planchas, hornos y parrillas.

1. Calentar las planchas, grills y barbacoas a 60°. Los hornos se calentarán a 80°C, comprobando en el reloj de temperatura o termómetro si se precisa. También se puede regular a través del termostato numerado del mando.
2. Aplicar el producto con una escobilla ó pincel de fibra vegetal ó sintética sobre la superficie a tratar.
3. Dejar en contacto el producto durante 5 ó 10 minutos, para que ablande toda la suciedad incrustada de grasa y carbonilla.
4. Eliminar con una espátula, ó bien con un paño, la grasa reblandecida.
5. Aclarar utilizando una mezcla de agua y sustancia ácida para neutralizar la superficie. De esta manera se eliminan los restos de producto junto con la grasa y residuos carbonosos.
6. Todas las partes metálicas deberán cubrirse con una capa de aceite tipo vegetal.

Limpieza de freidoras.

1. Llenar la freidora una mezcla de agua y producto en una concentración del 5-15 % dependiendo del grado de incrustación.
2. Conectar la freidora hasta su punto de ebullición y dejarla actuar durante 15 minutos.
3. Vaciar y llenar de nuevo la freidora con agua y vinagre al 10%. Dejar actuar 3 ó 5 minutos y volver a vaciar.
4. Finalmente realizar un enjuague con agua.

## CONSEJOS DE SEGURIDAD

Palabra de advertencia:  
Peligro

Frases H:

H302 Nocivo en caso de ingestión.  
H314 Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.

Frases P:

P270 No comer, beber ni fumar durante su utilización.  
P280 Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección.  
P310 Llamar inmediatamente a un CENTRO DE INFORMACION TOXICOLOGICA o a un médico.  
P405 Guardar bajo llave.  
P501 Eliminar el contenido y/o su recipiente de acuerdo con la normativa sobre residuos peligrosos.  
P301+P330+P331 EN CASO DE INGESTIÓN: Enjuagarse la boca. NO provocar el vómito.  
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 fácil. Seguir aclarando.

Manténgase fuera del alcance de los niños.

No ingerir.

En caso de accidente consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, teléfono 91 562 04 20.

Restringido a usos profesionales.

Consérvese únicamente en el recipiente de origen.

Contiene:

Hidróxido de sodio

## NOTAS

Las informaciones contenidas en la presente ficha técnica, se destinan a aconsejar a nuestros clientes de la mayor manera posible. Aunque han sido cuidadosamente comprobadas, se proporciona a título informativo.