

FICHA TÉCNICA

TG-FO-01

TIRA GORDURAS FORTE 5L



CARACTERÍSTICAS

Tira Gorduras Forte, é um detergente alcalino destinado a lavar e desengordurar equipamentos e superfícies na indústria alimentar. Desengordurante ativo de baixa alcalinidade, composto por uma mescla de tensoativos aniónicos e não iónicos altamente biodegradáveis e dissolventes hidrófobos de última geração que o tornam num produto eficaz e ao mesmo tempo suave, ideal para uma utilização diária em locais de confeção de alimentos. O seu uso pode ser efetuado tanto em sistemas de limpeza a frio como a quente, sendo um produto de evaporação lenta não secando rapidamente, aumentando o tempo de contacto com a superfície a higienizar, o que facilita a remoção de gorduras.

Aspeto	Líquido Laranja
Odor	Característico
PH	>12
Solubilidade	Total em água
Densidade	1,05 ± 0,02



Código	Precaução
Advertência de perigo (H/EUH)	
H314	Provoca queimaduras na pele e lesões oculares graves Recomendações de prudência:
Recomendações de prudência	
P260	Não respirar as poeiras/fumos/gases/névoas/ vapores/ aerossóis.
P264	Lavar as mãos cuidadosamente após manuseamento.
P280	Usar luvas de proteção/vestuário de proteção/ proteção ocular/proteção facial.
P301+P330+P331 EM CASO DE INGESTÃO: Enxaguar a Boca. NÃO provocar o vômito	
P303+P361+P353 SE ENTRAR EM CONTACTO COM A PELE (ou cabelo): Retirar imediatamente toda a roupa contaminada. Enxaguar a pele com água ou tomar duche.	
P305+P351+P338 SE ENTRAR EM CONTACTO COM OS OLHOS: Enxaguar cuidadosamente com água durante vários minutos. Se usar lentes de contacto, retire-as, se tal lhe for possível. Continue a enxaguar.	
P304+P340	EM CASO DE INALAÇÃO: Retirar a pessoa para uma zona ao ar livre e mantê-la numa posição que não dificulte a respiração.
P310	Contacte imediatamente um CENTRO DE INFORMAÇÃO ANTI VENENO/ médico.

Substâncias que contribuem para a classificação: Metassilicato de dissódio; Alcoól, C12-C18, etoxilado (7EO); hidróxido de sódio; etilenodiaminotetracetato de tetrassódio

Produto conforme o regulamento (CE) N° 648/2004.
Centro de Informação Antivenenos: 800 250 250

DOSAGEM

Lavagem de fogões, fornos, hotes, grelhas: 10% a puro em água (Diluir em função do grau de sujidade).

Lavagem de fritadeiras: Diluir 10% a puro em água (Diluir em função do

Lavagem de pavimentos: Diluir 1-5% em água.

Lavagem de bancadas e superfícies: Diluir 1-5% em água.



PERIGO

APLICAÇÕES

Aconselha-se para uma larga lista de aplicações: Lavagem de bancadas, chão, paredes, tachos, frigideiras, fritadeiras, fogões, fornos, hotes, caixotes do lixo... Nos mais variados tipos de indústrias de confeção de alimentos: Fábricas de pastéis, bolos, batatas fritas, conserveiras, assadores de leitões, refeitórios, cozinhas industriais (de restaurantes, lares, escolas, quartéis, hotéis...).



Tlf: +351 262 060 176
Tlm: +351 917 273 990
E: geral@quimicaldas.pt
W: www.quimicaldas.pt

Terrondulada Lda.
Estrada Principal N17B Casais da Bica,
2500-045 A-dos-Francos
Caldas da Rainha