

Referencia

Help! HC 10

Descripción

Desengrasante general energético en frío

Especificaciones del producto

pH al 100 %: 12.0 – 13.5
 Peso específico: 1.02 -1.09 g/cc
 Color: Amarillo flúor
 Forma física: Líquido

Presentación del producto

Envases de 5 kg.

Formulación cualitativa

Tensoactivos aniónicos
 Tensoactivo no ionico
 Hldróxido alcalino
 Agentes quelantes
 Solventes

MEMORIA DE CALIDAD

Desengrasante alcalino de elevada concentración desarrollado para la eliminación de grasas y suciedades en elementos de cocina, campanas extractoras, freidoras, hornos, pavimentos, etc.

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.

MODO DE EMPLEO

HC 10 se aplica puro o diluido con agua en concentraciones desde el 15 % siempre en función de la suciedad a eliminar y la superficie de actuación.

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

La información contenida en la presente ficha técnica, se destinan a aconsejar a nuestros clientes de la mayor manera posible. Aunque han sido cuidadosamente comprobadas, se proporcionan a título informativo.

Certificaciones

Calidad | Medioambiente | Investigación+Desarrollo+innovación

Nítida dispone de un Sistema de Gestión Integrado, aprobado por Bureau Veritas Certification conforme con las normas ISO 9001, ISO 14001 y UNE 166002. Nº de certificados: ES028610 / ES028611 / ES028674-IDI