



DEOLINE LIMPA CHAPA E GRILL COM ENXÁGUE

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DA EMPRESA

1.1 – PRODUTO

Nome do produto: Deoline Limpa Chapa e Grill com Enxágue

Código Interno: C90223 – 5L

Aplicação: Limpeza profissional em cozinha

Risco: 2 - Produto Saneante Registrado na Anvisa: N° 359140002

1.2 – EMPRESA

Nome da empresa: Deolimp – Indústria e Comércio de Produtos de Limpeza Ltda.

CNPJ: 19.439.080/0001-04

Endereço: Rua Bom Jesus do Iguape, 3201 - Boqueirão – Cep 81.650-030

Cidade/UF: Curitiba/PR

Aut. Func./M.S. 3.05.914-5

Telefone para contato: (41) 3377-1873

E-mail: laboratorio.deoline@premise.com.br

2. VANTAGENS E BENEFÍCIOS

O Deoline Limpa Chapa e Grill com Enxágue foi desenvolvido especialmente para remoção de gordura e alimentos, carbonizados em superfícies como fornos, grelhas, frigideiras, utensílios de cozinha em restaurantes, bares, lanchonetes, cozinhas industriais, etc.

- Abrilhantador;
- Desincrustante.

3. INDICAÇÕES E MODO DE USAR

3.1 – CAMPO DE APLICAÇÃO

Produto exclusivamente de uso profissional. Proibida a venda direta ao público.

3.2 – MODO DE USAR

Agite antes de usar. Desligar fornos e equipamentos da rede elétrica antes da aplicação do produto. Diluir o produto conforme tabela abaixo. Após a diluição, aplique a solução na superfície a ser desincrustada. Deixe a superfície em contato com a solução por alguns minutos até que a gordura seja amolecida. Esfregue com uma fibra ou esponja de limpeza para ajudar na remoção completa da sujeira. Em superfícies com alto grau de sujeira, repetir o processo de limpeza acima descrito. Enxágue e deixe-a secar. Em solução, não deve ser estocada.

Atenção: Para fazer a diluição adicionar o produto à água e nunca a água ao produto.

LINHA COZINHA

FICHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Data de elaboração: 03/10/2018

Data de Revisão: 24/03/2021



TABELA DE DILUIÇÃO		
Produto	Água	Utilização
1 L	Não diluir	Limpeza Pesada
	5 L	Limpeza Geral
	10 L	Limpeza Leve

4. PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 13,0 – 14,0.

Aparência: Translúcido.

Cor: Incolor (sem adição de corantes).

Odor: Característico.

Aspecto: Líquido.

Densidade: 1,10 a 1,20 g/ml (a 25°C).

Viscosidade: Não aplicável.

Solubilidade na água: Solúvel (a 20°C).

Diluição: Concentrado.

5. COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÃO SOBRE INGREDIENTES

Classificação Química: Preparado.

Componentes: Tensoativo não iônico, Sequestrante, Neutralizante e Veículo.

6. APRESENTAÇÃO

- Frascos de 5L

7. LOTE E VALIDADE

7.1 – LOTE

Definido pelo número de lote impresso no rótulo nas etiquetas dos refis, nos frascos e nas caixas.

7.2 - VALIDADE

24 meses após a data de fabricação impressa nos rótulos nas etiquetas dos refis, nos frascos e nas caixas.

8. RESPONSÁVEL

Melissa Cividanes - C.R.Q IX – 09302068

LINHA COZINHA

