

EcoDECARB

DESCARBONIZANTE



89.5%
de los incendios
EN UNA COCINA
SON GENERADOS POR
COCHAMBRE Y GRASA PEGADA

65%
DE LAS PLAGAS
SON ATRAÍDAS POR
LOS RESIDUOS DE GRASA
PRESENTES EN LAS COCINAS

- Remueve la grasa pegada de forma más efectiva.
- No requiere de altas temperaturas para actuar.
- Ideal para superficies donde se acumula grasa y carbón como parrillas, planchas, campanas y filtros.
- No genera VOC's.
- Biodegradable.



EcoDECARB

DESCARBONIZANTE

Remover la grasa adherida puede ser una tarea fácil.

Con EcoDecarb reducirás tiempo, producto y esfuerzo ya que no será necesario raspar las superficies para la eliminación de la grasa pegada evitando así el deterioro de tus equipos y utensilios.



Al ser un poderoso descarbonizante formulado con ingredientes naturales, puede utilizarse directamente sobre las superficies en contacto con alimentos ya que no las daña y evita su oxidación.



Especificaciones

- Uso Principal:** Descarbonizante de superficies.
- Área de Uso:** Equipos, parrillas, planchas, utensilios, etc.
- Accesorio sugerido:** Fibra Negra.
- Dilución Máxima:** 300 mL x 1 lt.

Accesorios Recomendados

Guante rojo Adex



o Código JR-1 No 8

Goggles cerrados / careta



o Código H-69
o Código H-70

Fibra Negra



o Código FT-6003

Modo de empleo

Aplicación Directa

- 1 Retirar cualquier desecho sólido de la superficie a limpiar.
- 2 Calentar la superficie a limpiar a 50°C.
- 3 Aplicar directamente **EcoDecarb** sobre la superficie y dejar actuar al menos 1 minuto.
- 4 Tallar con una fibra verde o negra hasta obtener el resultado deseado.
- 5 Enjuagar con agua.

Aplicación Diluida

- 1 Retirar cualquier desecho sólido de la superficie a limpiar.
- 2 Calentar la superficie a limpiar a 50°C.
- 3 En un recipiente mezclar 300mL de **EcoDecarb** en 1 lt. de agua y aplicar directamente sobre la superficie a limpiar. Dejar actuar al menos 1 minuto.
- 4 Tallar con una fibra verde o negra hasta obtener el resultado deseado.
- 5 Enjuagar con agua.

Línea
Eco

