



BOLETIM TÉCNICO

MAX GRILL

Propriedades:

MAX GRILL é um produto especialmente desenvolvido para propiciar uma eficiente limpeza em fornos, chapas, coifas, grelhas, espetos ou em outros equipamentos e utensílios das indústrias alimentícias.

MAX GRILL elimina rapidamente gorduras carbonizadas, incrustações de alimentos.

Instruções de uso:

- Aplicar puro;
- Aplicar **MAX GRILL** sobre a superfície com pano ou esponja e deixar agir por 10 minutos;
- Enxaguar com água limpa.

Características Físico-Químicas:

Aspecto Físico:	Líquido
Cor:	Incolor
Odor:	Característico
pH:	13,00 +- 0,50
Peso específico	1,0000 a 1,3000 g/cm ³
Viscosidade:	mínimo 20,00 cP
Teor de ativos:	19,00 a 21,00 %
Determinação da Concentração	14,00 +- 0,50
Autorização de Funcionamento MS	3.02.976-1
Produto Registrado na ANVISA	Nº 329760012/001-7

Garantia

Uma profunda política de desenvolvimento operacional e um rigoroso controle nas análises laboratoriais asseguram que os produtos **MAXCLEAN** têm garantia qualificada.

MAXCLEAN PRODUTOS DE LIMPEZA LTDA

Rua Antonio Moreno Peres, 634.

Jd Maria Beatriz Mogi Mirim / SP CEP 13803-010

Fone / Fax (19) 3805-2827

qualidade@ maxcleanlimpeza.com.br – www.maxcleanlimpeza.com.br