



### Especificaciones del producto

<b>pH al 21 %:</b>	13.50 ± 0.50
<b>Peso específico</b>	1.26 ± 0.02 g/cc
<b>Color</b>	Marrón oscuro
<b>Forma física</b>	Líquido

### Presentación del producto

Formato híbrido bolsa o caja (5L)

### Formulación cualitativa

Tensioactivos aniónicos  
Hidróxido alcalino  
Agentes quelantes  
Glicoles  
Solvente origen vegetal

<b>Referencia</b>	KBX LITE GRASS SG 30+						
<b>Familia</b>			Cocinas				
Desengrasante planchas y hornos ultraconcentrado.					<b>Compacto</b>	<b>Homologado</b>	<b>Bag o Box</b>

## MEMORIA DE CALIDAD

KLINBOX LITE SGRASS SG 30+ es un desengrasante energético altamente concentrado y de alto rendimiento para rellenar botellas a través del sistema de dosificación recomendado por Nítida.

KLINBOX LITE SGRASS SG 30+ es adecuado para la limpieza periódica de hornos, planchas y freidoras. Producto exento de sosa cáustica que facilita la aplicación del producto evitando corrosiones y vapores molestos.

Sus propiedades emulsionantes y dispersantes lo hacen excelente para disolver la suciedad grasa, incluso la suciedad muy quemada.

Contiene agentes secuestrantes, que lo hacen útil en todo tipo de aguas. Su utilización con agua caliente aumenta considerablemente su eficacia limpiadora.

Su alta temperatura de vaporización le permite permanecer un mayor tiempo de contacto sobre la superficie de la plancha facilitando el proceso de emulsión de las grasas incrustadas.

## VENTAJAS

Reduce los residuos hasta un 95%, necesita menos espacio de almacenaje y gracias a su formulación ultraconcentrada, proporciona un excelente coste en uso.

El uso del sistema dosificador de Nítida ayuda ahorrar dinero gracias a dosificar únicamente la cantidad necesaria de producto.

## SISTEMA KLINBOX LITE

		<b>Sistema híbrido de productos ultraconcentrados</b>	<a href="#">Descubre más sobre Klinbox Lite</a>
<b>Diseño compacto de 5L</b>		<b>Formato híbrido</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Se adapta a cualquier espacio.</li> <li>Es fácil de transportar, instalar y utilizar.</li> <li>Para un consumo de media-alta rotación.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Combina dos formatos en uno, bolsa o caja.</li> <li>Compatible con bandejas Klinbox y soportes Klinbag.</li> </ul>	
<b>Sistema homologado</b>		<b>Impulso en autonomía</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>No más fugas. La protección definitiva.</li> <li>Dispone de un sistema de colores identificatorio.</li> <li>Opción de eliminar cartón en espacio húmedos.</li> <li>Cierre de alto sellado, sin goteos.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>High performance. Consumo mínimo e imprescindible.</li> <li>Uso a medida.</li> <li>Reducción de stocks y ahorro de costes.</li> </ul>	
<b>Ventaja competitiva</b>		<b>Promesa por el planeta</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Más versatilidad y eficacia. La comodidad se corona reina.</li> <li>Ganarás reconocimiento y preferencia.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Packaging y formulado respetuosos.</li> <li>Menor consumo de tintas.</li> <li>Cartón certificado con FSC.</li> </ul>	
			
			

## MODO DE EMPLEO

Conectar el envase de KLINBOX LITE SGRASS SG 30+ al sistema de dosificación de Nítida. Colocar la botella rellenable en el dosificador. Retirla cuando se haya llenado y enroscar en la botella el pulverizador recomendado, o tapón direccional.

### Limpieza de hornos, planchas y parrillas:

- Asegurarse de que la temperatura de la superficie es inferior a 80°C (óptima 60-80°C). Comprobando en el reloj de temperatura o termómetro si se precisa. También se puede regular a través del termostato numerado del mando.

2. Aplicar el producto diluido a una concentración de un 10 a un 20%, con una escobilla o pincel de fibra vegetal o sintética sobre la superficie a tratar.
3. Dejar en contacto el producto entre 10-20 minutos, para que ablande toda la suciedad incrustada de grasa y carbonilla.
4. Eliminar con una espátula, o bien con un paño, la grasa reblandecida.
5. Aclarar utilizando una mezcla de agua y sustancia ácida para neutralizar la superficie. De esta manera se eliminan los restos de producto junto con la grasa y residuos carbonosos.
6. Todas las partes metálicas deberán recubrirse con una capa de aceite tipo vegetal.

#### Limpieza de freidoras:

1. Vaciar el aceite y cerrar la válvula.
2. Llenar la freidora en una mezcla de agua y producto en una concentración del 5-10% dependiendo del grado de incrustación, casi hasta el nivel.
3. Conectar la freidora hasta su punto de ebullición y dejarla actuar entre 15-30 minutos.
4. Después de enfriarla y vaciarla, limpiar los residuos de las paredes y las resistencias con un estropajo o rasqueta.
5. Vaciar y llenar de nuevo la freidora con agua y vinagre al 10%. Dejar actuar 3-5 minutos y volver a vaciar.
6. Finalmente realizar un enjuague con agua.

#### Limpieza de filtros de las campanas extractoras:

1. Desmontar los filtros.
2. Ponerlos en agua caliente en una concentración de un 10%.
3. Dejar actuar unos 15-40 minutos.
4. Aclarar bien con agua limpia y dejar secar.

Restringido a usos profesionales.

## NOTAS

#### Certificaciones de empresa

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.