Forte

Limpiador General de Superficies

Ficha Técnica

Forte es un activo detergente industrial de alta concentración. Recomendado en el lavado y remoción de grasa, tanto de origen vegetal, animal y mineral en industria alimenticia, cocinas de restaurante y aseo en general.

La carencia de olor y su alto rendimiento hacen del **Forte** un producto útil para la limpieza en general y la grasa de origen animal de plantas de alimentos, hoteles, en restaurantes para el lavado de platos, utensilios de cocina, mesones, estufas y asadores.

El **Forte** posee secuestrantes que evitan la redeposición de la mugre, no ataca la piel de inmediato; para uso prolongado, se recomienda usar guantes de caucho.

CARACTERISTICAS TECNICAS:

Ingredientes activos: surfactantes aniónicos, secuestrantes, preservativos
Biodegradabilidad: 100%
Solubilidad: 100% en agua
Apariencia: líquido amarillo, espeso
pH: 7.5 – 8.5
Inodoro
No es agresivo con la piel

MODO DE EMPLEO:

- Limpieza de alta grasa: diluir al 50% frotando con cepillo o escoba industrial, deje actuar por unos minutos y luego enjuague con agua.
- Limpieza de superficies muy sucias: diluir 2 tazas (500 c.c) de **Forte** en un balde (10 litros) con agua. Aplique la solución usando un trapero, o máquina fregadora, frote lo requerido para remover el sucio, por último, trapee para secar la superficie.
- Limpieza de mantenimiento: diluir 250 c.c (1 taza) en un balde (10 litros) con agua. Cepille, deje actuar unos minutos y luego enjuague con agua.

PRECAUCIONES: Se recomienda usar guantes de caucho y evitar el contacto prolongado con la piel. En contacto con los ojos, lave con abundante agua

PRESENTACIONES: 3.8 y 20 litros.

Fabricado por **Kemical Product SAS.** Con certificación del INVIMA de capacidad de producción que garantiza condiciones higiénicas, técnico-locativas y de control de calidad.
INDUSTRIA COLOMBIANA

Kemical
Su apoyo en limpieza y desinfección