

CIF DESENGORDURANTE CONCENTRADO 5L



Fig. 1

CIF DESENGORDURANTE CONCENTRADO PROFISSIONAL higieniza equipamentos e espaços de preparação de alimentos, abrangendo áreas de toda a cozinha de seu bar ou restaurante. Com tecnologia desengordurante poderosa, apenas uma gota remove 100% da gordura difícil*, deixando as superfícies limpas e brilhantes.



Sua fórmula segura e eficaz é recomendada para inox e alumínio, facilitando a remoção da gordura mais difícil, sem danificar. Além disso, não tem fragrância, por isso é ideal para uso em áreas onde há manuseio de alimentos, como estabelecimentos prestadores de serviços alimentícios.

Cif Desengordurante Concentrado é um limpador profissional recomendado para uso em superfícies como bancadas, equipamentos, paredes e chão, deixando os utensílios e superfícies mais limpos e brilhantes.



RENDE ATÉ
50L
DE LIMPEZA



DE CHEFS
PARA
CHEFS



*Em comparação com um desengordurante comum.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS



ASPECTO

Líquido

COR

Laranja

PH

12 a 14

DENSIDADE

1,014 a 1,054 g/L



COMPOSIÇÃO

- ◊ Tensoativo não iônico
- ◊ Coadjuvantes
- ◊ Corante
- ◊ Neutralizantes
- ◊ Água

◊ Princípio Ativo

Hidróxido de sódio

EMBALAGEM



BOMBONA DE
POLIETILENO
DE 5L

[CH₂-CH₂]

Embalagem reciclável / Descarte consciente

CIF DESENGORDURANTE CONCENTRADO 5L



Fig. 2



PRECAUÇÕES DE USO

LEIA
ATENTAMENTE
O RÓTULO ANTES
DE USAR O
PRODUTO

ATENÇÃO! MANTENHA FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS E DOS ANIMAIS DOMÉSTICOS. **PRECAUÇÕES:** não ingerir. Evite a inalação, aspiração e contato com os olhos. Evite o contato prolongado com a pele. Usar luvas para sua aplicação. Não misturar com outros produtos. Manter o produto em sua embalagem original. Não utilizar para desinfecção de alimentos. Não reutilize a embalagem para outros fins.



PRIMEIROS SOCORROS

EM CASO DE CONTATO COM OS OLHOS OU COM A PELE: lave imediatamente com água em abundância durante 15 minutos. Persistindo a irritação, consulte um médico levando a embalagem ou o rótulo do produto. Em caso de ingestão acidental, não provoque vômito e consulte imediatamente o centro de intoxicações ou o médico levando a embalagem ou o rótulo do produto. **Emergências toxicológicas: 0800-701-0450**



CUIDADOS DURANTE A LIMPEZA

CIF DESENGORDURANTE CONCENTRADO é um detergente desengordurante alcalino de alto nível com tecnologia exclusiva Unilever Professional indicado para a remoção de sujeiras difíceis de gorduras e óleos em fogões, grelhas, fornos, coifas, pisos e demais superfícies e equipamentos encontrados em cozinhas profissionais. Sua fórmula sem perfume é recomendada para utilização em ambientes de food service. **Indicado para a limpeza de superfícies de inox e alumínio.** Use todos os equipamentos de proteção individual recomendados na FISPQ do produto durante a sua aplicação. **Importante:** Sempre utilize o produto atendendo a diluição recomendada no rótulo.



CUIDADOS DE CONSERVAÇÃO

QUANDO DILUÍDO EM 1:10 (SUJEIDADES LEVES), UTILIZAR O PRODUTO EM, NO MÁXIMO, 24 HORAS. NÃO ARMAZENÁ-LO DILUÍDO.

Para conservar as propriedades do produto, mantenha a embalagem fechada em local seco e fresco. Não reutilize a embalagem para outros fins. Devem ser evitadas temperaturas extremas, em especial baixas temperaturas. Nunca misture produtos químicos com esse produto, a menos que tal procedimento seja indicado pelo fabricante por escrito.

MODO DE USO

Em um frasco limpo e identificado, **DILUA 50ML DO PRODUTO PARA 450ML DE ÁGUA.**

PARA SUJEIDADES LEVES, aplique o produto diluído sobre a superfície a ser limpa, deixe agir por alguns instantes e, em seguida, enxague.

PARA SUJEIDADES MAIS DIFÍCEIS, aplique o produto puro, deixe agir por alguns instantes e, em seguida, enxague.



ÁGUA: PODE FALTAR. NÃO DESPERDICE. CONTÉM TENSOATIVOS BIODEGRADÁVEIS.



Atendimento ao consumidor: Ligue grátis: 0800 707 1103



Central de Intoxicação 0800 701 0450

unileverpro.com.br