

CÓDIGO YB-G

VERSIÓN 1.0

FECHA Mayo 2026

## Yeast Beast Gastro

Concentrado limpiador a base de levadura para cocinas comerciales, foodservice y procesamiento de alimentos

Yeast Beast Gastro es un limpiador intensivo bioactivo y soluble en agua que disuelve grasa animal, aceite vegetal, costras horneadas y residuos proteínicos, y asegura su completa degradación biológica. El producto se basa en tensioactivos innovadores derivados de materias primas naturales y cultivos de levadura. Diseñado para cocinas comerciales, foodservice, panaderías, comedores y procesamiento de alimentos, con manejo compatible con HACCP y un riesgo de manipulación mucho menor que los desengrasantes cáusticos de cocina.

### Datos técnicos

Propiedad	Valor
Base	Cultivo de levadura y sistema tensioactivo (concentrado)
Ingredientes	Betaína, carbonato de sodio, citrato de sodio, tripolifosfato de sodio, cultivos de levadura
Estado físico	líquido
Color	marrón claro
Olor	característico
pH (a 20 °C)	10,5 a 11,5 (concentrado)
Densidad	1,0 a 1,2 g/cm <sup>3</sup>
Punto de ebullición	97 a 100 °C
Contenido de COV	< 0,1 %
Biodegradabilidad	100 % (OECD 301B)
Clase de riesgo para el agua (WGM)	WGK 1
Mercancía peligrosa	no clasificado como mercancía peligrosa
Temperatura de uso	+20 °C a +60 °C, óptimo a +40 °C
Dilución de uso	1:1 a 1:60

<b>CÓDIGO</b>	YB-G	<b>VERSIÓN</b>	1.0	<b>FECHA</b>	Mayo 2026
---------------	------	----------------	-----	--------------	-----------

**Contacto con alimentos**

Superficies sin contacto directo. Enjuagar y verificar según HACCP en superficies de contacto.

**Envases disponibles**

5 L, 20 L, 200 L, 1.000 L IBC

## Características del producto

Diseñado para cocinas comerciales y foodservice. Corta grasa animal, aceite vegetal, costras horneadas y residuos proteínicos. 100 % biodegradable según OECD 301B. Suave con la piel, en dilución de uso compatible con plantas y animales. No inflamable, sin cloro, de baja espuma en aplicación con máquina. Compatible con acero inoxidable, pisos de mosaico y resina, y la mayoría de las juntas de caucho de cocina. Riesgo de manipulación mucho menor que los desengrasantes cáusticos a base de NaOH o KOH. Neutraliza olores de grasa rancia.

## Áreas de aplicación

**Superficies de cocina:** mesas de trabajo en acero inoxidable, encimeras de preparación, salpicaderos. Corta grasa animal, aceite vegetal y residuos proteínicos.

**Parrillas y hornos:** hornos combinados, planchas, bandejas, salamandras. Descompone la grasa carbonizada sin solventes.

**Campanas y filtros:** campanas de extracción, filtros de grasa, ductos. Afloja los residuos horneados entre ciclos de mantenimiento.

**Trampas de grasa y desagües:** sistemas de drenaje, interceptores de grasa, drenajes de piso. Descomposición biológica de la acumulación orgánica.

**Pisos de cocina:** pisos de mosaico, resina y piedra. Elimina la película de grasa sin dejar residuos resbalosos.

**Área de lavado:** exteriores de lavavajillas de cinta, bandejas, lavabos de pre-lavado. Compatible con acero inoxidable y la mayoría de las juntas de caucho.

## Aplicación

El concentrado se mezcla con agua dulce en la proporción de dilución deseada (véase la tabla de dosificación). Para mejores resultados, prehumedezca ligeramente la superficie, rocíe la solución diluida y trabájela con cepillo o almohadilla. Deje actuar de 5 a 30 minutos según la suciedad, luego enjuague con agua o limpie. Para grasa carbonizada en planchas e interiores de hornos, aplicar a 1:1 a 1:5, dejar actuar 15 a 30 minutos a 40 a 60 °C y enjuagar. Para desagües y trampas de grasa, dosificar a 1:5 a 1:20 directamente en el sistema. La solución usada en dilución de uso puede descargarse en el sistema de alcantarillado municipal.

### IMPORTANTE

El concentrado sin diluir (pH 10,5 a 11,5) puede atacar metales ligeros anfóteros como aluminio y zinc. En dilución de uso desde 1:10, el producto es adecuado para acero inoxidable, pintura, mosaico y resina. **Para superficies con contacto directo con alimentos** (tablas de cortar, mesas de preparación en uso activo), enjuagar con agua limpia tras la limpieza y verificar según su plan HACCP. AgriPro y Gastro están concebidos para superficies sin contacto directo y limpieza profunda fuera de turno.

CÓDIGO	YB-G	VERSIÓN	1.0	FECHA	Mayo 2026
--------	------	---------	-----	-------	-----------

## Tabla de dosificación

**Fuerte (1:1 a 1:5):** grasa carbonizada, residuos de horno y parrilla, limpieza profunda de campanas. Aplicar a 40 a 60 °C, dejar actuar 15 a 30 minutos.

**Estándar (1:5 a 1:20):** campanas, filtros, trampas de grasa, limpieza profunda de piso, superficies de pared.

**Medio (1:20 a 1:60):** limpieza rutinaria de superficies, área de lavado, mantenimiento diario de piso.

**Ligero (1:60 a 1:120):** spray ligero y limpieza, pulido de vidrio y acero inoxidable.

## Compatibilidad de materiales

**Compatible:** acero inoxidable, pisos de mosaico, pisos de resina y piedra, juntas EPDM y caucho nitrílico, la mayoría de las pinturas y recubrimientos en polvo de cocina.

**No compatible:** aluminio, zinc y otros metales ligeros anfóteros en concentración. En dilución de uso (1:10 o más débil), son seguros en la práctica.

**Siempre realizar prueba puntual:** recubrimientos de cocina propietarios, componentes de caucho natural, superficies de madera lacada, molduras de aluminio pulido.

## Almacenamiento, vida útil y logística

Temperatura de almacenamiento +5 °C a +40 °C. Almacenar protegido de la luz solar directa y de la congelación, en envases originales bien cerrados. Por debajo de +5 °C la matriz activa puede perder eficacia y recuperarse solo parcialmente tras descongelar. Vida útil 24 meses desde la fecha de producción cuando se almacena según las especificaciones.

Disponible en 5 L, 20 L, 200 L y 1.000 L IBC. Cantidades de paleta de 5 L y 20 L disponibles para distribuidores foodservice y redes de suministro de cocina. Desde nuestro almacén en Bexbach, Alemania: 2 a 5 días hábiles dentro de la UE por carretera. Flete marítimo global 14 a 28 días FOB Hamburgo.

La información de esta ficha técnica describe las propiedades del producto y sirve como guía para su aplicación. Se basa en pruebas de laboratorio y experiencia práctica. Como las condiciones locales pueden variar, recomendamos siempre verificar la idoneidad del producto mediante una prueba preliminar. Se deben observar siempre las indicaciones e instrucciones de la ficha de datos de seguridad. Para superficies en contacto directo con alimentos, observe HACCP y la normativa local de seguridad alimentaria.