

GEL NETTOYANT FOURS DECAPANT GRAISSES CUITES



pH 13

- ▶ Dégraissant puissant, très concentré.
- ▶ Solubilise et élimine les graisses cuites, carbonées ou non, d'origine végétale ou animale.
- ▶ Formulation microgel pulvérisable : idéal surfaces verticales, prolonge le temps de contact.

- ▶ S'utilise sur tous matériels de cuisine : fours, broches, grills, hottes, piano de cuisson, ustensiles, matériels de cuisson, rôtissoires, friteuses, fumoirs, ...
- ▶ Nettoie les dépôts de fumée et de goudrons sur les vitres d'inserts et de fours.

LIEUX D'UTILISATION

Cuisines, boucheries, charcuteries, pâtisseries, boulangeries, ateliers de préparation des plats cuisinés, traiteurs, restaurateurs, agro-alimentaire, ...

MODE D'EMPLOI

S'emploie par pulvérisation directe sur les surfaces à nettoyer (l'application sur surfaces métalliques tièdes accélère le nettoyage) ou en trempage. S'utilise pur ou dilué dans l'eau chaude de 5 à 30 % suivant l'état des surfaces. Laisser agir quelques minutes. Brosser si nécessaire. Après dégraissage, rincer abondamment à l'eau claire.

Produit fortement ALCALIN : ne pas utiliser sur métaux en alliages légers, surfaces peintes, matières plastiques et autres surfaces sensibles aux produits alcalins.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : micro gel pulvérisable.

Couleur : verte.

pH : 13.

Densité à 20° C : 1,120 – 1,140.

Contact alimentaire : Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires (Pour cette utilisation, rinçage obligatoire).

CONDITIONS D'EMPLOI

Consulter les précautions d'emploi sur l'emballage ou la FDS.

Nous ne saurions être responsables pour toutes applications du produit autres que celles exprimées dans cette notice.

FT1020005642005-0617

Vous souhaitez une démonstration :
contactez votre commercial ou
appelez-nous au 02.32.96.93.93

Nos fiches de données de sécurité sont
disponibles 24h/24 sur Internet à
l'adresse : www.quickfds.com

www.purodor-marosam.com