

Réf: A19705 DÉCAPANT FOUR 750CC KING

Pour le nettoyage efficace et rapide des fours, grills, etc.

- ✓ **Dégraisse efficacement**
- ✓ **Conforme contact alimentaire indirect**



DONNÉES TECHNIQUES

<u>pH</u> : 13 +/- 0,5	<u>Odeur</u> : agrumes
<u>Densité</u> : 1,06 +/- 0,02	<u>Aspect</u> : liquide opalescent
<u>PE</u> : > 61°C	

APPLICATION

Pour le nettoyage efficace et rapide des fours, grills, rôtissoires, barbecues, pianos, friteuses, hottes et accessoires de cuisines.

Permet également le nettoyage des plats et accessoires de cuisines.

Élimine rapidement les graisses, graisses cuites et déchets carbonisés.

Contient: Soude caustique, moins de 5% de agents de surfaces anioniques, parfums.

LIEUX D'UTILISATION

- Cuisines, CHR
- Entreprises de propreté
- maisons de retraite, hôpitaux,
- Écoles
- Industries
- Bureaux

MODE D'EMPLOI

Faire chauffer le four de 3 à 5 minutes.

L'éteindre et débrancher la prise de courant pour les fours électriques.

Vaporiser à une distance de 20cm directement sur la surface à traiter.

Laisser agir 10 minutes, puis nettoyer et rincer avec une éponge humide.

Ne pas appliquer sur les surfaces sensibles aux alcalins (tel que l'aluminium, etc).

Ne pas utiliser pour les fours autonettoyants.

Pour les accessoires de cuisine et les plats, rincer abondamment à l'eau claire

**Pour le nettoyage des surfaces pouvant entrer en contact alimentaire direct, rincer obligatoirement à l'eau potable.*

CONDITIONNEMENT

Unité de conditionnement (U.C) : Vaporisateur 750ml

Unité de vente (U.V) : Carton de 12 unités

Palettisation : 528 unités – 44 cartons

LEGISLATION

USAGE GRAND PUBLIC ET PROFESSIONNEL.

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Consultez la fiche de données de sécurité (FDS), disponible sur simple demande.

Nos fiches techniques ont été réalisées dans l'état actuel de nos connaissances certains éléments sont susceptibles d'être modifiés. Photo non contractuelle.

26/03/2019 Indice 3.1