FICHE TECHNIQUE

NETTOYANTS MÉNAGERS





Réf: A02125 DÉCAPANT FOUR 500ML KING

Permet le nettoyage efficace et rapide des fours, hottes et grills.

- Délicatement parfumé.
- Conforme contact alimentaire indirect*

DONNÉES TECHNIQUES

<u>pH :</u> 13 +/- 0,5	Odeur : Parfum agrumes
Aspect : Mousse blanche	

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.

Grâce à sa mousse, il adhère au support sans couler pour un nettoyage précis.

Généralement utilisé dans les collectivités, maisons de retraite, hôpitaux, écoles, industries, ...

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

LIEUX D'UTILISATION

- Cuisines, CHR
- Cantines, réfectoires
- Entreprises de propreté
- Etc.

MODE D'EMPLOI

Faire chauffer le four de 3 à 5 minutes. L'éteindre et débrancher la prise de courant pour les fours électriques.

Bien agiter l'aérosol avant et pendant l'emploi.

Vaporiser la mousse sur toute la surface à nettoyer, en maintenant l'aérosol en position tête vers le haut.

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 autonettovants

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): Aérosol Unité de vente (U.V) : Carton de 12 unités Volume nominal: 650 ml / Volume net: 500 ml

Palettisation: 1080 unités - 90 cartons

LEGISLATION

STRICTEMENT RESERVE AUX PROFESSIONNELS. 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







