



**HYGIÈNE
DE LA
CUISINE**

DECAPANT FOUR GRILL

Puissant nettoyeur et désincrustant pour les fours,
grills et friteuses.

PROPRIÉTÉS :

- Décapant très puissant et désincrustant des parois des fours, friteuses et plaques de cuissons.
- Sans odeur.
- Ne gêne pas l'utilisateur.
- Élimine les dépôts carbonisés et desséchés de graisses et autres matières organiques.
- Se rince facilement.
- S'utilise à chaud ou à froid, sur les graisses des grills, rôtissoires, fours, pianos, grilles, etc. (attention vérifier les contre-indications des fabricants).

MODE D'EMPLOI :

- Vaporiser le produit pur.
- Laisser agir 10 à 30 minutes selon les salissures.
- Rincer abondamment à l'eau claire.
- Peut également s'utiliser en trempage dilué de 2 à 5%

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

ASPECT :	Liquide limpide incolore
PH :	11.5 +/- 0.5
DENSITÉ :	1.1 g/cm3 +/- 0.02
PARFUM :	Sans
STOCKAGE :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
CONTIENT PARMi D'AUTRES COMPOSANTS (règlement (CE N°648/2004)) :	Se référer à la FDS.

CONDITIONNEMENT :

622953 - Carton de 2 x 5 L.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

PRODUIT STRICTEMENT PROFESSIONNEL. Tenir hors de portée des enfants.
Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande. Formule (N°0416) déposée au centre anti-poison européen (PCN). N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : +33(0)1 45 42 59 59.
Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire.
Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.
Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité

ADISCO Groupement :
Le Pôle, 333, cours du 3ème Millénaire,
69800 SAINT PRIEST
Tél. : 04 72 01 13 14
info@adisco.fr - www.adisco.fr

FABRIQUÉ EN FRANCE



L'hygiène professionnelle