



Fiche Technique

Univers de la cuisine



DÉCAPANT FOUR



- ✓ Puissant auto-nettoyant
- ✓ Désincruste les graisses rapidement et efficacement
- ✓ Nettoyage à chaud ou à froid
- ✓ Prêt à l'emploi



DÉCAPANT FOUR

CARACTÉRISTIQUES

- Nettoie, désincruste et élimine les graisses.
- Puissant auto-nettoyant, particulièrement recommandé pour les nettoyages à chaud ou à froid des fours, grills, plaques de cuisson, etc.
- Prêt à l'emploi, s'utilise pur à l'aide du pistolet.
- La mousse active désincrustante qui se forme après pulvérisation améliore le temps de contact et facilite l'élimination complète des graisses et résidus carbonisés.
- Conforme à la législation en vigueur relative aux produits de nettoyage des surfaces pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.
- Produit utilisable en protocole HACCP.
- Aspect : liquide fluide incolore.
- pH : base forte.
- Densité : 1,154.
- Biodégradabilité supérieure à 90%.
- Contient, parmi d'autres composants :
 - Agents de surface non ioniques : moins de 5%.
 - Polycarboxylates : moins de 5%.

MODE D'EMPLOI

- **Nettoyage à froid** : vaporiser puis laisser agir 10 à 15 minutes. Rincer abondamment à l'eau claire à l'aide d'une éponge (porter des gants).
- **Nettoyage à chaud** : préchauffer à 50°C maximum. Eteindre. Vaporiser et laisser 5 à 10 minutes. Rincer abondamment à l'eau claire à l'aide d'une éponge humide (porter des gants).
- Ne pas utiliser sur les surfaces peintes ou en aluminium (et ses alliages).
- Produit réservé aux appareils professionnels.

CONDITIONNEMENT

PRODUIT	CODE PRODUIT	GENCOD	UNITÉS PAR CARTON	CARTONS PAR COUCHE	CARTONS PAR PALETTE	NOMBRE DE COUCHES
Décapant four 2x1L	PV00305703	3535030030576	6	8	32	4
Décapant four 5L	PV00305903	3535030030590	1	26	78	3