



AVANTAGES

- Décolle rapidement les salissures cuites laissées par les dépôts de cuisson.
- Respecte les principaux métaux (y compris l'aluminium).



APPLICATION

Puissant nettoyant dégraissant pour graisses modifiées par la cuisson, présentes sur les surfaces et matériels pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Conforme aux arrêtés du 08/09/1999 et du 19/12/2013 relatifs au nettoyage des surfaces et du matériel pouvant se trouver au contact avec des denrées alimentaires.

MODE D'EMPLOI

Utilisation manuelle ou avec une centrale de dilution.
Diluer le produit selon le degré de salissures :

	Travaux d'entretien réguliers	Travaux de nettoyage importants
Dosages	10 à 40ml par litre d'eau	40 à 100ml par litre d'eau

Frotter et laisser agir.
Rincer à l'eau claire.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect :	Liquide fluide
Couleur :	Bleu
pH pur :	12,40 (base forte)
Densité à +20°C :	1,03
Stockage :	Entre +5 et +35°C

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5L Réf. 2838

SECURITE

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.

Pour plus d'informations se référer à la fiche de données de sécurité.

