



AVANTAGES

- Fort pouvoir nettoyant et dégraissant
- Elimine les graisses modifiées et carbonisées
- Respect des surfaces



MADE IN
FRANCE

- Contact alimentaire : conforme à la méthode HACCP, arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013

APPLICATION

Nettoyant, dégraissant alcalin liquide pour le nettoyage des fours en système automatique. S'attaque aux graisses modifiées par la cuisson ou carbonisées.

MODE D'EMPLOI

Se référer au mode d'utilisation de mise en place des produits de votre four.

Verser le produit dans le réservoir prévu ou raccorder au tuyau de dosage approprié. Le nettoyage s'effectue automatiquement grâce au système de nettoyage automatique intégré en fonction du degré de souillures.

Dosage : entre 4 et 6% en fonction de la dureté de l'eau et du niveau de salissures.

Température : entre 45 et 65°C selon le cycle.

Laisser agir entre 10 et 20 minutes. Puis effectuer le cycle de rinçage.

S'utilise en association avec RINCAGE FOUR AUTONETTOYANT.

Ce produit hautement concentré ne doit jamais être utilisé sur les surface peintes ou en aluminium.

COMPOSITION

Contient, parmi d'autres composants :

- Moins de 5% d'agents de surface non ioniques

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Etat Physique : Liquide fluide
Densité : 1,12±0,02
pH : 14

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5L Réf. 4231

SECURITE

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel. Pour plus d'informations se référer à la fiche de données de sécurité.

