



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 alimentaire.
- Produit utilisable en protocole HACCP.
- pH : base forte.

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 70°C maximum. Eteindre. Vaporiser et laisser agir 30 minutes. Rincer abondamment à l'eau claire à l'aide d'une éponge humide (porter des gants).
- Ne pas utiliser sur les surfaces laquées ou en aluminium (et ses alliages).

CONDITIONNEMENT

PRODUIT	CODE PRODUIT	GENCOD	UNITÉS PAR CARTON	CARTONS PAR COUCHE	CARTONS PAR PALETTE	NOMBRE DE COUCHES
Décapant four 1L	PV00305801	3535030030583	12	8	40	5
Décapant four 5L	PV00305904	3535030030590	1	25	75	3