



Décapant four

DÉTERGENT DÉGRAISSANT

Réf 5 litres : PUREFOUR

Réf 1 litre spray : PUREFOUR1

Détergent certifié par Ecocert Greenlife



FOURS



BACS A FRITES



HOTTES, PIANOS
ROTISSOIRES...



Le **DÉCAPANT FOUR** de notre gamme **PURE** est un puissant détergent dégraissant spécialement formulé pour éliminer facilement et efficacement les graisses cuites ou les dépôts carbonisés sur les fours, fours vapeur, rôtissoires, bacs à frites, pianos, grilles... Sa forte concentration en dégraissants et tensioactifs permet aisément la dispersion puis l'élimination rapide des graisses cuites et carbonisées. Il est garanti sans conservateur, sans EDTA, sans colorant.

Domaines d'application :

Cuisines collectives & industrielles, laboratoires agro-alimentaires, professionnels de la restauration, métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, traiteur, chocolatier...).

DÉTERGENT DÉGRAISSANT

ÉLIMINE FACILEMENT LES DÉPÔTS CARBONISÉS

SANS CONSERVATEUR, SANS EDTA, SANS COLORANT



ECODÉTERGENT

Les produits de la **gamme PURE** sont conçus et développés avec la volonté d'offrir aux utilisateurs le meilleur de notre savoir-faire en matière de conception environnementale.

Détergent certifié par Ecocert Greenlife selon le **référentiel Ecocert «Ecodétergent»** disponible sur <http://detergents.ecocert.com>.

Cette volonté s'articule autour de notre concept CARE :

- **contrôle** : produit garanti Ecocert Greenlife ;
- **assurance** : produit sans classement toxicologique ou à classement différencié ;
- **responsable** : composants d'origine naturelle ;
- **efficace** : produit haute efficacité.

commandez au :
+33 (0)4 94 24 14 14

www.obioseed.com
contact@obioseed.com

PUREFOUR

V5.3 07072023

CONDITIONNEMENT

- Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs
- Usage strictement professionnel
- DLUO : 4 ans



Bidon 5 L



Cartons 4x5L



Bidon 1 L



Carton 12x1L

PROPRIÉTÉS

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Ambrée

Densité à 20°C : $1.07 \pm 0,01\text{g/cm}^3$

Parfums disponibles : Caractéristique

pH : $13.5 \pm 0,5$

98% des ingrédients sont d'origine naturelle.

PH
13.5

Geste éco-responsable : rincer l'emballage à la dernière utilisation.

Biodégradabilité : contient exclusivement des tensioactifs et agents de surface conforme au règlement (CE) 648/2004.

Éco-conseil : pour réduire l'impact environnemental, respecter les doses recommandées d'utilisation.

MÉTHODOLOGIE :



Fours



Utilisation du produit pur, sans dilution : avant l'utilisation, veillez à toujours débrancher le matériel à nettoyer. (1) Pulvériser sur four tiède (40°C). (2) Augmenter la température jusqu'à 60°C. (3) Laisser refroidir le four. (4) Utiliser si nécessaire une brosse ou une lavette microfibre abrasive pour ôter les dépôts les plus tenaces. (5) Rincer à l'eau tiède.



Bacs à frites



Dilution : à partir de 15 % : (1) Diluer avec de l'eau à raison de 150 à 300 ml. (2) Mettre la friteuse en fonctionnement et porter la solution à ébullition pendant 15 min. (3) Vider la friteuse encore tiède. (4) Brosser la friteuse et renouveler l'opération si nécessaire. (5) Rincer à l'eau claire.



Utilisation en prêt à l'emploi



Utiliser PUR : (1) Pulvériser le produit sur la surface à dégraisser. (2) Laisser agir quelques minutes. (3) Utiliser si nécessaire une brosse ou une lavette microfibre abrasive pour ôter les dépôts les plus tenaces. (4) Rincer.

⚠ L'emploi du DECAPANT FOUR de la gamme PURE est à proscrire sur l'aluminium, ses alliages, le fer galvanisé et le cuivre étamé.

RÉGLEMENTATION

Dangereux - Respecter les précautions d'emploi - Usage strictement professionnel.

Écodétergent certifié par Ecocert Greenlife selon le référentiel Ecocert disponible sur <http://detergents.ecocert.com>.

Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Pour toutes les informations concernant les précautions d'usage et de sécurité, veuillez vous reporter à la fiche de données de sécurité, disponible sur simple demande en application du décret 87-200 du 25/03/87. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité.

commandez au :
+33 (0)4 94 24 14 14

www.obioseed.com
contact@obioseed.com

PUREFOUR

V5.3 07072023