



NET FOUR - CH293

Décapant de graisses cuites

Décapant spécial et dégraissant, pour fours, friteuses, sauteuses, rôtissoires, partout où se déposent les graisses cuites, le cambouis et autres souillures tenaces.

Possède un mouillant exceptionnel.

Dissout les graisses végétales et animales en les transformant en savon soluble.

Neutralise les souillures acides.

Caractéristiques :

Aspect : liquide limpide jaune

Ph concentré : 14

Stable en eau dure

Ininflammable

Produit alcalin : il est recommandé un rinçage à l'eau claire

Mode d'emploi :

S'emploie pur ou dilué à raison de 1 litre pour 10 à 20 litres d'eau en utilisation normale, selon l'état des souillures. S'applique en bain ou en pulvérisations à chaud ou à froid.

En pulvérisation

Sur surfaces de 40 à 60°C.

Rincer abondamment.

En bain

Immerger 5 secondes.

Sortir les pièces du bain.

Laisser agir 5 minutes.

Rincer.

Ne pas laisser séjourner les objets en aluminium ou en zinc dans le bain.

Utilisateurs :

Pour les restaurants, cantines, industries alimentaires, collectivités, services ménagers (fours, rôtissoires, sauteuses, filtres à graisses, hottes d'aspiration...)...

Règlementation :

Danger. Respecter les précautions d'emploi.

Conforme à l'arrêté du 08.09.1999 modifié, relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

Conforme au règlement (CE) n°1272/2008 et ses adaptations. Consulter la FDS sur demande.

DANGER. H314 Provoque des brûlures de la peau et des lésions oculaires graves.



Les renseignements contenus dans cette fiche ont pour but de vous conseiller rendant compte notamment d'essais effectués avec un souci constant d'objectivité mais sans aucun engagement de notre part.

Général Maintenance Industries
21 rue de l'Orgeval 77120 Coulommiers
Tél. : 01 64 03 50 50 - Fax : 01 64 03 50 67
www.gmisa.fr