



Réf: A02126 DÉCAPANT FOUR 5L KING

Permet le nettoyage efficace et rapide des fours, hottes et grills.

- ✓ **Délicatement parfumé.**
- ✓ **Conforme contact alimentaire indirect***
- ✓ **Nettoyant prêt à l'emploi**

DONNÉES TECHNIQUES

pH : 13 +/- 0,5	Odeur : Parfum agrumes
Densité : 1,13 +/- 0.02	PE : > 61°C

APPLICATION

Pour le nettoyage efficace et rapide des fours, grills, rôtissoires, barbecues, pianos, friteuses, hottes et accessoires de cuisines.

Permet également le nettoyage des plats et accessoires de cuisines.

Élimine rapidement les graisses, graisses cuites et déchets carbonisés.

Grâce à sa mousse, il adhère au support sans couler pour un nettoyage précis.

Généralement utilisé dans les collectivités, maisons de retraite, hôpitaux, écoles, industries, ...

Contient: Soude caustique, moins de 5% de agents de surfaces anioniques, parfums.

LIEUX D'UTILISATION

- Cuisines, CHR
- Cantines, réfectoires
- Entreprises de propreté
- maisons de retraite, hôpitaux,
- Écoles
- Industries

MODE D'EMPLOI

Faire chauffer le four de 3 à 5 minutes et l'éteindre. À l'aide d'un matériel approprié, étaler sur la surface à traiter. Laisser agir 10 minutes, puis nettoyer et rincer avec une éponge humide.

Ne pas appliquer sur les surfaces sensibles aux alcalins (tel que l'aluminium, etc). Ne pas utiliser pour les fours autonettoyants
Pour les accessoires de cuisine et les plats, rincer abondamment à l'eau claire

**Pour le nettoyage des surfaces pouvant entrer en contact alimentaire direct, rincer obligatoirement à l'eau potable.*

CONDITIONNEMENT

Unité de conditionnement (U.C) : Bidon de 5L, recyclable, non polluant à l'incinération.
Unité de vente (U.V) : Carton de 4 unités
Carton de 4 bidons de 5 litres.
Palettisation : 128 unités – 32 cartons

LEGISLATION

STRICTEMENT RESERVE AUX PROFESSIONNELS.
Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.
Consultez la fiche de données de sécurité (FDS), disponible sur simple demande.

Nos fiches techniques ont été réalisées dans l'état actuel de nos connaissances certains éléments sont susceptibles d'être modifiés. Photo non contractuelle.
26/04/2021 Indice 3.2