

GRANET+

Nettoyant dégraissant pour four autonettoyant



Applications

- ✓ Produit spécial pour les fours automatiques
- ✓ Utilisé dans toutes les industries agro-alimentaires : huileries, confiseries malteries, salaisons, métiers de bouche... et sur les fumoirs, friteuses, matériel de préparation et de conditionnement

Propriétés

- ✓ Dégraissant surpuissant
- ✓ Formulé à partir de base alcaline forte, de tensioactif d'origine végétale et de booster de mousse
- ✓ Grand pouvoir de mouillabilité et d'imprégnation sur tous types de graisses cuites d'origine animale ou végétale

Mode d'emploi et dosage

Pour machines HP : diluer de 1 à 3% de produit, laisser agir pendant 10 min à température ambiante

Par pulvérisation : diluer de 6 à 10% de produit, laisser agir pendant 10 min à 50°C

Par trempage : diluer de 4 à 6% de produit, laisser agir pendant 10-20 min à 80°C

Pour canon à mousse : diluer 6% de produit, laisser agir pendant 10-15 min à température ambiante

Four nettoyage auto avec buse d'aspersion : diluer de 4 à 6% de produit, laisser agir selon le cycle à 45-65°C
Toujours rincer le produit

Recommandations et sécurité d'emploi

- ✓ Veuillez consulter la fiche de données de sécurité avant emploi
- ✓ Tenir hors de portée des enfants

✓ Déconseillé à l'état pur sur certaines peintures, aluminiums, galvanisés et en général sur tous les métaux doux

✓ Porter des gants et des lunettes. En cas de contact avec les yeux ou la peau, rincer immédiatement à l'eau claire et consulter un spécialiste

Données physico-chimiques

- ✓ pH : 14
- ✓ Densité : 1,19

Biodégradable à + de 90%

Conforme à l'arrêté du 08.09.1999 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires

Conditionnement*

Jerrican 5L (4x5L) – Flacon 1L (15x1L)

* Plus de conditionnements sur demande



Z.I. 412 RUE GUSTAVE EIFFEL – 26400 CREST – Tel : 04 75 25 50 21 – contact@hagral.fr