

PRO FOUR

Dégraissant fours et hottes



Applications

- ✓ Utilisé pour les cuisines de collectivité, la restauration, l'industrie agroalimentaire sur les : fours, friteuses, plans de travail, hottes aspirantes, grilles, barbecues

Propriétés

- ✓ Miscible à l'eau en toutes proportions
- ✓ Dégraissant surpuissant destiné à l'élimination des graisses cuites et carbonisées grâce aux agents alcalins forts et les tensioactifs
- ✓ Sa mousse suractive favorise son efficacité sur les parois verticales et la partie haute des fours
- ✓ Se rince facilement

Mode d'emploi et dosage

- Utiliser pur
- Pulvériser sur la surface à dégraisser de préférence chaude
- Laisser agir 15 minutes puis rincer
- S'utilise aussi en bain

Recommandations et sécurité d'emploi

- ✓ Veuillez consulter la fiche de données de sécurité avant emploi
 - ✓ Eviter de respirer les brouillards
 - ✓ Ne pas utiliser sur des surfaces peintes
 - ✓ Porter des gants
 - ✓ Tenir hors de portée des enfants

Données physico-chimiques

- ✓ Liquide
- ✓ pH : 14
- ✓ Densité : 1,04

Conditionnement*

Jerrican 5 L (4 x 5 L) – Flacon 1 L (15 x 1 L)

* Plus de conditionnements sur demande

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



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