



Réf: A18619 DECAPANT FOUR 5L SOPROMODE

Pour le nettoyage efficace et rapide des fours, grills, etc.

- ✓ **Nettoyant prêt à l'emploi**
- ✓ **Action rapide**
- ✓ **Conforme contact alimentaire indirect***



DONNÉES TECHNIQUES

pH : 13 +/- 0,5	Odeur : agrumes
Densité : 1,06 +/- 0.02	Aspect : liquide opalescent
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.

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
- Entreprises de propreté
- maisons de retraite, hôpitaux,
- Écoles
- Industries

MODE D'EMPLOI

Agiter avant l'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 RÉSERVÉ 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