

PRO®

PRO GRAISSOR

Décapant fours et friteuses

- 🌀 Décape à chaud
- 🌀 Elimine les graisses cuites
- 🌀 Fort pouvoir mouillant

APPLICATION

Liquide pulvérisable pour le décapage et le dégraissage à chaud des fours, fourneaux, friteuses et toutes surfaces en inox, émaillées ou polies, les plaques chauffantes et les dessus de cuisinières.

Sa formulation permet d'éliminer toutes sortes de particules grasses, même cuites. Son pouvoir mouillant facilite son activité en profondeur.

MODE D'EMPLOI

Dosage : selon salissures.

- Décapage des fours, fourneaux etc. : en pulvérisation.
 - Pulvériser pur ou dilué en fonction des salissures sur les surfaces à nettoyer, chaudes de préférence (50 à 65° C).
 - Laisser agir le produit durant 5 à 20 minutes, jusqu'à solubilisation totale des salissures.
 - Nettoyer à l'aide d'une lavette ou d'une éponge.
 - Rincer à l'eau claire.
- Entretien des friteuses : en trempage.
 - Remplir la friteuse avec une solution diluée de 2 à 10%.
 - Chauffer la friteuse à 90°C durant au moins 20 min.
 - Vidanger et rincer.

CARACTERISTIQUES

Aspect : liquide limpide

Couleur : brun

Parfum : caractéristique

Densité : 1,050 ±0,010

pH pur à 20°C : 14

pH dilué à 1% à 20°C : 12

Composition : entre autres : solvant, agents alcalins.

Conforme aux arrêtés ministériels du 08 septembre 1999 et du 19 décembre 2013 relatifs aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

SECURITÉ / PRÉCAUTIONS

Ne pas utiliser sur les surfaces peintes, l'aluminium, ses alliages, le fer galvanisé et le cuivre étamé.

Craint le gel.

Réservé à l'usage professionnel.

CONDITIONNEMENT

4 bidons de 5 litres + 1 pistolet à buse mousse avec flexible à extension - Référence : 344110/5

Unité de conditionnement (U.C) : Bidon 5L

Nbre U.C./carton :	4
Nbre cartons/couche :	8
Nbre couches/palette :	4
Nbre de cartons/palette :	32
Nbre U.C./palette :	128



pH :

14



MAJ Avril 2019

FDS disponible sur demande ou sur le site www.hygiene-et-nature.com