DEGRAISSER GRILLS ET BARBECUES
ELIMINER LES SALISSURES ET GRAISSES CUITES AVEC
NETTOYANT SPECIAL BARBECUE

Puissant nettoyant dégraissant alimentaire



AVANTAGES PRODUIT

- Nettoyant, dégraissant ultra concentré
- Elimine les salissures et graisses cuites
- Dégraisse les grills et les barbecues
- Inodore

DEVELOPPEMENT DURABLE

- Fabriqué en France
- Biodégradabilité supérieure à 90 %
- Conforme aux arrêtés du 08/09/1999 relatifs aux produits de nettoyage pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires

ÉMISSIONS DANS L'AIR INTÉRIEUR* A+ (A+ A B C)

* émission de substances volatiles dans l'air intérieur présentant un risque de toxicité par inhalation sur une échelle de classe de A+ (très faibles émissions) à C (fortes émissions).

S'intègre dans une démarche HACCP

web

PROPRIETES

NETTOYANT SPECIAL BARBECUE est un nettoyant dégraissant à contact alimentaire ultra concentré.

NETTOYANT SPECIAL BARBECUE a été spécialement formulé pour éliminer les salissures et graisses cuites de toutes origines (animale ou végétale), idéal pour dégraisser les grills et les barbecues.

NETTOYANT SPECIAL BARBECUE est conforme à l'arrêté ministériel du 08/09/1999 relatif aux produits de nettoyage des récipients pouvant contenir des denrées alimentaires.

NETTOYANT SPECIAL BARBECUE s'intègre dans une démarche HACCP.

NETTOYANT SPECIAL BARBECUE est ininflammable**.**

COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : liquide
Couleur : jaune clair
Densité : 1,11 +/- 0,01
pH : 13,5 (non dilué) +/- 0,5
Mousse légère stable en eau dure
Biodégradabilité supérieure à 90 %
Contient entre autres composants 20 à 30 % d'agents anioniques

APPLICATION

NETTOYANT SPECIAL BARBECUE nettoie et dégraisse en profondeur : les grills et les barbecues.

PROCES VERBAUX - REFERENCES

- Conforme à l'arrêté ministériel du 08/09/1999 relatif aux produits de nettoyage des récipients pouvant contenir des denrées alimentaires.
- S'intègre dans une démarche HACCP.

MODE D'EMPLOI

Dilution : 2 % à 10 % (eau tiède de préférence) suivant l'encrassement de la surface. Rincer. Laisser sécher.
En machine haute pression : introduire NETTOYANT SPECIAL BARBECUE dans le récipient réservé à cet effet. Régler l'aspiration à votre convenance et laver à 130°C ou en phase vapeur.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

CORROSIF. Provoque des brûlures. Contient de la soude caustique. Ne pas avaler. Le port de gants est recommandé. Se rincer abondamment à l'eau claire en cas de contact avec la peau, les yeux ou les muqueuses. Consulter un médecin. Formule déposée au Centre Antipoison de Marseille (Hôpital Salvator) tél : 04.91.75.25.25.
Stocker à l'abri du gel.
Dangereux selon le règlement CLP : "Dangereux. Respecter les précautions d'emploi".

TRANSPORT ET STOCKAGE

Transport : Pas de précaution particulière.
Stockage et conservation : Stocker à l'abri du gel.

COULEUR

Jaune clair.

EMBALLAGES

Flacon pistolet pulvérisateur : 500 ml et 1 litre.
Bidon : 2 litres, 5 litres livré avec pompe, 20 litres.
Fût : 220 litres.