

NETTOYANT SPÉCIAL BARBECUE

PUISSANT NETTOYANT DÉGRAISSANT ALCALIN ALIMENTAIRE



AVANTAGES PRODUIT

- Nettoyant, dégraissant ultra concentré
- Elimine les salissures et les graisses
- Inodore



DÉVELOPPEMENT DURABLE

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



web

DÉFINITION ET PRÉSENTATION DU PRODUIT

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

NETTOYANT SPÉCIAL BARBECUE a été spécialement formulé pour éliminer les salissures et graisses cuites de toute origine (animale ou végétale) sur les grills et les barbecues.

NETTOYANT SPÉCIAL BARBECUE est idéal pour dégraisser les grills, fours, rôtissoires, hottes, friteuses, etc...

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

NETTOYANT SPÉCIAL BARBECUE s'intègre dans une démarche HACCP.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Aspect liquide

Parfum : inodore

Jaune clair

Densité : 1,11 +/- 0,01

pH (pur) : 13,5 +/- 0,5

Mousse légère stable en eau dure

Composition : contient entre autres composants : moins de 5% : agents de surfaces anioniques

DOMAINES D'APPLICATION

NETTOYANT BARBECUE nettoie et dégraisse les Barbecue mais également les hôtes de cuisines, les filtres, les systèmes de ventilation.

NETTOYANT BARBECUE est aussi employé pour le dégraissage alcalin des métaux et le décapage des vieilles cires.

PROCÈS VERBAUX - RÉFÉRENCES

- 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.

CONSEILS GÉNÉRAUX D'EMPLOI

Dilution : de 2 % à 10 % dans de l'eau tiède de préférence suivant l'encrassement de la surface.

Rincer. Laisser sécher.

En machine haute pression : introduire NETTOYANT BARBECUE dans le récipient réservé à cet effet. Régler l'aspiration à votre convenance et laver à 130°C ou en phase vapeur.

PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES ET SÉCURITÉ

Provoque des brûlures de la peau et de graves lésions des yeux. EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : Rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles



web

peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. Formule déposée au Centre Antipoison de Marseille (Hôpital Salvator) tél : 04.91.75.25.25. Danger. Respecter les précautions d'emploi.

TRANSPORT ET STOCKAGE

Transport : UN 1824, classe 8 , groupe II
Stockage et conservation : Stocker à l'abri du gel.

CONDITIONNEMENTS

Bidon : 0,55 kg, 1,1 kg, 2,2 kg, 5,5 kg, 11 kg, 22 kg
Fût : 240 kg
IBC : 1110 kg



web