

PUISSANT NETTOYANT DÉGRAISSANT CUISINE

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

PUISSANT NETTOYANT DÉGRAISSANT CUISINE est un nettoyant dégraissant à contact alimentaire ultra concentré.

PUISSANT NETTOYANT DÉGRAISSANT CUISINE a été spécialement formulé pour éliminer les salissures et graisses cuites de toute origine (animale ou végétale) dans toute la cuisine.

PUISSANT NETTOYANT DÉGRAISSANT CUISINE est idéal pour dégraisser les grills, fours, rôtissoires, hottes, friteuses, etc...

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

PUISSANT NETTOYANT DÉGRAISSANT CUISINE 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

PUISSANT NETTOYANT DÉGRAISSANT CUISINE nettoie toute la cuisine en profondeur : les hôtes de cuisines, les filtres, les systèmes de ventilation.

PUISSANT NETTOYANT DÉGRAISSANT CUISINE 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 PUISSANT NETTOYANT DÉGRAISSANT CUISINE dans le récipient réservé à cet effet. Régler l'aspiration à votre convenance et laver à 130°C ou en phase vapeur.



web

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 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