

FICHE TECHNIQUE

Référence 2861

GEL DÉGRAISSANT DÉCAPANT PLANCHA - GRILL ET BARBECUE



- **Gel décapant hautement alcalin prêt à l'emploi pour le nettoyage à chaud des plaques chauffantes et planchas.**
- Il décape, dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées sur les plaques de cuisson.
- Ne pas utiliser sur plaques induction et vitrocéramique.
- Biodégradabilité ultime des agents de surface selon le règlement (CE) n° 648/2004 et ses modifications. Fiche de données de sécurité, conforme au règlement REACH (CE) mise à disposition. Formule déposée au centre antipoison N° ORFILA : +33 (0)1 45 42 59 59.

Caractéristiques

Aspect	Liquide visqueux gélifié
Odeur	Faible
Couleur	Incolore
pH	>13
Densité à 20°C	1.31 +/-0.01

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

Mode d'emploi :

- Appliquer le produit pur sur la plaque encore chaude (entre 150°C et 160°C). Laisser agir entre 15 et 30 secondes selon le degré d'encrassement.
- Rincer abondamment avec de l'eau puis enlever le reste des salissures avec une spatule et une lavette humide

Conditionnement



1 L