

FICHE TECHNIQUE

DÉCAPANT FOUR LIQUIDE À FROID

Référence 2865



- Sans odeur à l'utilisation.
- S'applique facilement et ne gêne pas l'utilisateur.
- **Très puissant décapant et désincrustant des parois des fours, friteuses et plaques de cuisson.**
- **Elimine les dépôts carbonisés et desséchés de graisses et autres matières organiques.**
- Se rince facilement.
- S'utilise à chaud et à froid.
- S'utilise sur les graisses des grils, rôtissoires, fours, pianos, grills, grilles, etc... (Attention vérifier les contre-indications des fabricants).

Caractéristiques

Aspect	Liquide limpide incolore
pH à 1%	>11.5 +/- 0.5
Densité (20°C)	1,10 +/- 0,02
Densité à 20°C	1,010 à 1,020
Contient, parmi d'autres composants (règlement CE N°648/2004)	Inférieur à 5 % : agent de surface anionique, agent de surface non ionique, agent de surface amphotère, EDTA

Mode d'emploi :

- Vaporiser le produit pur Laisser agir de 10 min à 30 min selon les salissures.
- Rincer à l'eau.
- Peut également s'utiliser en trempage dilué de 2 à 5%

Conditionnement



Bidon 5L



4 pièces / carton