

## CK 26

### GEL FLUIDE POUR LE NETTOYAGE DES FOURS

#### Caractéristiques

Liquide thixotropé semi-épais  
pH : 14  
Densité : 1,20  
Biodégradable à + 90 %  
Miscible à l'eau en toute proportion  
Conforme à l'arrêté du 08/09/99.

#### Applications

Cuisines de collectivités,  
restauration, industries agro-  
alimentaires sur :  
fours, friteuses, rôtissoires, filtres,  
hottes aspirantes, grilles....

#### Recommandations et sécurité d'emploi

Produit décapant fort, éviter un contact prolongé avec le matériel en aluminium.  
Provoque de graves brûlures.  
Porter des gants appropriés.  
Consulter la fiche de données de sécurité avant emploi.

#### Conditionnement

Carton 4 X 6 kg  
Jerrican de 24 kg

#### ○ Propriétés

Grâce à ses propriétés mouillantes, émulsionnantes et dispersantes, le produit solubilise les graisses animales et végétales, ainsi que les graisses cuites.

Sa structure thixotropée favorise son utilisation sur les surfaces verticales.

#### ○ Mode d'emploi et Dosage

Dans sa concentration : soit en pulvérisation, soit au pinceau ou la brosse.

En trempage (bac plastique) 5 à 10 % dans l'eau chaude.

Temps d'action : 15 mn à 1 h en fonction de l'encrassement et de la température.

Efficacité optimale entre 50 à 60 ° C.

