

## PRO FOUR

### DEGRAISSANT POUR MATERIEL DE CUISSON

#### Caractéristiques

Liquide ambré  
pH : 13.5  
Densité : 1  
Biodégradabilité > à 90 %  
Conforme à l'Arrêté du  
08/09/1999 relatif au nettoyage  
du matériel pouvant  
se trouver au contact de denrées  
alimentaires.

#### Applications

Industries agro-alimentaires,  
collectivités, restauration.  
Fours, hottes aspirantes ...

#### Recommandations et sécurité d'emploi

Eviter de respirer les brouillards.  
Ne pas utiliser sur des surfaces  
peintes.  
Porter des gants  
Consulter la fiche de données de  
sécurité avant emploi.

#### Conditionnement

Carton 4 X 5 kg  
Jerrican de 20 kg

#### ○ Propriétés

Synergie d'agents alcalins forts et de tensioactifs, particulièrement efficace sur les graisses cuites et incrustées.

Sa texture fluide à mousse active permet de l'utiliser en pulvérisation.

#### ○ Mode d'emploi et Dosage

Utiliser pur.

Pulvériser sur la surface à dégraisser de préférence chaude.

Laisser agir 15 minutes.

Rincer.

S'utilise aussi en bain.

