

REF : 11020

DÉGRAISSANT FOUR

FORT POUVOIR ÉMULSIONNANT.
ADHÈRE AUX PAROIS VERTICALES ET
PERMET UN DÉGRAISSAGE RAPIDE.
TRÈS EFFICACE POUR DISSOUDRE LES
GRAISSES ET LES SALETÉS DIFFICILES
D'ACCÈS.



1 L
5 L
30 L
60 L
120 L
220 L

FABRICANT DE LIQUIDES PROFESSIONNELS

64 rue A. Becquerel - 11100 Narbonne

04 68 45 54 98

www.maintenancever.fr

UTILISATIONS

- Élimine les graisses cuites, et les dépôts carbonés sur les matériels de cuisson (fours, plaques de cuisson, filtres d'aspiration, friteuses...).

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques

Couleur : Incolore
pH 10 % : 13
Densité : 1,05 – 1,10

Conforme à la législation relative aux produits utilisés pour le nettoyage des objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Arrêté du 8 septembre 1999 pris pour application de l'article du décret n°73-138).

MODE D'EMPLOI

Prêt à l'emploi.
Pulvériser sur la surface à nettoyer.
Laisser agir quelques minutes.
Rincer abondamment à l'eau.