

Dégraissant Liquide Surpuissant Pour matériels de cuisson

Dégraissant surpuissant destiné à l'élimination des graisses cuites et carbonisées sur les fours, pianos, grills, hottes, friteuses, plans de travail... Sa mousse suractive lui confère une grande efficacité sur les parois verticales et la partie haute des fours. Se rince facilement.

MODE D'EMPLOI

Produit prêt à l'emploi :

Mettre des gants et des lunettes de protection. Eliminer le plus gros des salissures avec un racloir.

Vaporiser le produit pur à une distance de 15 à 20 cm de la surface à nettoyer.

Laisser agir 10 minutes. Nettoyer, brosser si nécessaire.

Rincer à l'eau claire avec une lavette propre. Laisser sécher.

Pour les friteuses :

Mettre des gants et des lunettes de protection. Vider la friteuse.

Faire une dilution à 20 % (200 ml par litre d'eau).

Remplir la friteuse d'eau au 2/3 de son volume. Faire chauffer à 50 - 60°C, puis laisser refroidir 1/2 heure. Vider et rincer abondamment à l'eau claire.

Ne pas utiliser sur l'aluminium et ses alliages.

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : Liquide limpide fluide

Couleur : Rouge pH (pur) : 14

Densité: 1,07 (+/- 0,01)

COMPOSITION

<5%: agents de surface non ioniques, agents de surface anioniques, phosphates



PROCALP

Réservé à un usage professionne. A utiliser par du personnel qualifié.

En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.

En cas d'ingestion, consulter immédiatement un médecin et lui montrer l'emballage ou l'étiquette.

Produit stocké et conservé dans son emballage fermé entre 5 et 40°C.

L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet.

LÉGISLATION

Conforme à l'arrêté 8/9/1999 consolidé relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux. Formule déposée au centre anti-poison de Paris. Tél : 01 40 37 04 04.

Fiche de données de sécurité disponible sur demande.

CONDITIONNEMENTS

• Carton de 12 x 750 ml. • Carton de 4 x 5 litres.

(pour toutes autres demandes de conditionnements, consulter le service commercial PROCALP)







Rue de la mécanique - Aussillon 81200 Mazamet France Tél: (33) 05 63 61 19 79 Fax: (33) 05 63 61 84 24 Email: procalp@procalp.com www.procalp.com