

hypronorm

Hygiène Professionnelle

Dégraissant Spécial Graisses Cuites

Le Dégraissant Spécial Graisses Cuites est destiné au dégraissage puissant optimisé par trempage.



■ Indications

Le Dégraissant Spécial Graisses Cuites est destiné à l'élimination totale des graisses cuites et carbonisées. Conforme aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (Arrêté du 8 Septembre 1999).

■ Mode d'emploi

• Pulvérisation :

Flacon de 750 ml :

Solution prête à l'emploi pour usage professionnel. Pulvériser uniformément sur les surfaces à traiter. Laisser agir quelques minutes. Rincer abondamment à l'eau pour éliminer le gras dissout. Ne pas utiliser sur l'aluminium et alliages à base d'aluminium.

• Pour une friteuse :

Bidon de 5 kg :

1. Eteindre l'équipement et vidanger l'huile
2. Remplir d'eau chaude au 2/3 et diluer de 2 à 5% suivant l'état d'encrassement.
3. Chauffer à 60°C pendant 30 minutes à 1 heure.
4. Laisser refroidir avant de vider et de rincer soigneusement à l'eau claire.

■ Composition

Contient entre autres composants moins 5% : agents de surfaces amphotères, parfum.

■ Données physico-chimiques

- Solution incolore
- Densité à +20°C : 1.05 +/- 0.02
- pH du produit pur à +20°C : 13.7 +/- 0.5

■ Précautions d'emploi

Dangereux – Respecter les précautions d'emploi (Etablies selon la Directive 99/45/CE et ses adaptations). Stockage entre +5°C et +35°C.

■ Conditionnement

- Carton de 6 flacons de 750 ml
- Carton de 4 bidons de 5 kg



Cuisine

 N° Indigo 0 826 10 70 70
0,15 € TTC / MN

INFO QUALITE PRODUIT – Pro Hygiène Service – SENIA 524 – 94577 Orly Cedex