

DECAPANT LIQUIDE



AVANTAGES

- Décape les dépôts cuits et carbonisés sur les friteuses, grilles, pianos, plaques, parois de fours...
- Facile à rincer.
- Innocuité vis-à-vis de l'inox.



APPLICATION

Décapant liquide pour graisses cuites et carbonisées.

Conforme aux arrêtés du 08/09/1999 et du 19/12/2013 relatifs au nettoyage des surfaces et du matériel pouvant se trouver au contact avec des denrées alimentaires.

MODE D'EMPLOI

Préparer une solution diluée à 50 % dans de l'eau tiède. Appliquer cette solution à une température inférieure ou égale à 50°C. Après 15 minutes, frotter à l'aide d'une brosse ou d'un tampon adapté. Rincer abondamment à l'eau claire et froide.

Pour les surfaces sensibles aux alcalins, faire un test de concentration. Ne pas utiliser sur l'aluminium et ses alliages.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect :	Liquide fluide
Couleur :	Incolore à jaune pâle
Densité à +20°C :	1,12
pH à 20°C :	13,80
Stockage :	Entre +5°C et +35°C

CONDITIONNEMENTS

Bidon de 5 L	Réf. 2834
--------------	-----------

SECURITE

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel. Pour plus d'informations se référer à la fiche de données de sécurité.