



DIPROFILTRES

Décapant pour graisses cuites



DESCRIPTION :

Formulation industrielle complexe tensio-active.

UTILISATION :

NETTOIE ET DEGRAISSE les filtres à graisses, le matériel de cuisine, les ustensiles de restauration, les fours de cuisinière en général.

CARACTERISTIQUES :

Aspect	liquide brun clair
Densité à 20 °C	supérieur à 1
PH PUR	13,5
Solubilité	totale dans l'eau

PRODUIT CORROSIF ET IRRITANT

MODE D'EMPLOI :

S'utilise PUR ou DILUE et s'applique :

- ✓ Au chiffon, à la brosse ou en pulvérisation à l'aide de notre appareil LASER 2. Dilution : 1 litre pour 10 à 30 litres d'eau selon encrassement du support.
- ✓ En bain : dilution 1 litre pour 10 à 50 litres d'eau
- ✓ Laisser agir et rincer.

PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Eviter d'utiliser sur non ferreux tels qu'aluminium, plomb, étain etc.. Gants, lunettes, bottes recommandés. Le rejet à l'égout est possible après neutralisation du pH.

AVANTAGES

**MOUILLANT EXCEPTIONNEL – NE FAVORISE PAS LA ROUILLE -
CONFORME A L'ARRETE DU 8/09/1999 RELATIF AUX PRODUITS DE NETTOYAGE DU MATERIEL POUVANT
SE TROUVER AU CONTACT DES DENREES ALIMENTAIRES**

Edition de novembre 2017 – La présente notice a pour but d'informer notre clientèle sur les propriétés de notre produit et les renseignements qui y figurent sont donnés à titre indicatif. L'évolution de la technique étant permanente et chaque application pouvant présenter des particularités, il appartient à l'utilisateur de vérifier que les produits et les conditions d'application sont compatibles avec l'usage envisagé et que la présente notice n'a pas été modifiée par une édition plus récente