

# DIPROFOUR BIO

GEL NETTOYANT ENZYMATIQUE DES  
GRAISSES CUITES EN CUISINE



## DESCRIPTION

Association d'agents nettoyants sélectionnés pour leur aptitude à la Biodégradabilité et d'origine facilement renouvelable et d'une combinaison d'enzymes facilitant le nettoyage et la dégradabilité des rejets.

## FONCTIONS -:

DEGRAISSANT NETTOYANT POUR CUISINES riche en matières actives.

PRESENTATION EN MICROGEL, permet une application sur les surfaces verticales.

FAVORISE le temps de contact avec les surfaces.

ECOLOGIQUE : Remplace, pour des meilleures conditions et facilité d'application, les nettoyants traditionnels corrosifs à base de soude ou de potasse caustique.

POLYVALENT : Pour toutes les surfaces inox, aluminiums, verre, surfaces carrelées :

- Fours
- Hottes
- Grills
- Plats de cuisson
- Barbecues
- Plans de travail
- Cuisines centrales
- Restaurants
- Cantines
- Boulangeries
- Pâtisseries
- Charcuteries

## CARACTERISTIQUES

ETAT PHYSIQUE	: Microgel pulvérisable
ODEUR	: Citron vert
MASSE VOLUMIQUE	: 1014 + / - 20g/l
pH	: 9,00
COULEUR	: Garanti sans colorant
VISCOSITE BROOKFIELD	: 115 Cps – Mobile 2 – Vitesse 100 T/m
SOLUBILITE	: Miscible dans l'eau, facilement rinçable.



## MODE D'EMPLOI :

Prêt à l'emploi

Appliquer uniformément sur les supports à nettoyer ou à dégraisser

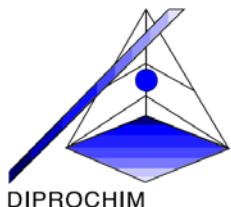
(Surfaces tièdes mais non chaudes 20 / 25°C)

Laisser agir de 10 à 15 Minutes selon l'épaisseur et l'état des dépôts carbonés ou non et la température de la surface à nettoyer.

Terminer, en fonction des surfaces, par un rinçage à l'eau potable ou un essuyage à l'éponge humide.

.../...

*Edition de JUIN 2017 – La présente notice a pour but d'informer notre clientèle sur les propriétés de notre produit et les renseignements qui y figurent ont pour but de vous conseiller avec un souci permanent de bien vous servir mais sans aucun engagement de notre part. 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*



# DIPROFOUR BIO

GEL NETTOYANT ENZYMATIQUE DES  
GRAISSES CUITES EN CUISINE



## AVANTAGES :



Non caustique,  
sans soude ou potasse



Microgel pulvérisable



Biodégradable



Ecologique, limite l'engorgement des  
bacs à graisses et évacuations

## PRECAUTIONS D'EMPLOI

### Utilisations réservées aux professionnels

Contient

- 5% ou plus, mais moins de 15% de : agents de surface non ioniques
- enzymes
- parfums

Contient ALCOOL GRAS ETHOXYLE 6 - 15 OE

Conserver hors de la portée des enfants.

Refermer l'emballage après chaque utilisation.

Stocker dans un endroit tempéré à l'écart du gel.

En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment à l'eau claire.

Toujours effectuer au préalable, un essai avec la surface à traiter pour déterminer compatibilité et temps de contact appropriés.



DANGER

H318 Provoque de  
graves lésions des yeux.

P280 Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage.

P305 + P351 + P338 EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX: Rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes.

Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer.

*Edition de JUIN 2017 – La présente notice a pour but d'informer notre clientèle sur les propriétés de notre produit et les renseignements qui y figurent ont pour but de vous conseiller avec un souci permanent de bien vous servir mais sans aucun engagement de notre part. 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*