



DIPROFOUR

Décapant pour graisses cuites



DESCRIPTION :

Formulation industrielle complexe tensio-active fortement concentrée (teneur à 25 % de matières actives).

UTILISATION :

NETTOIE ET DEGRAISSE les fours industriels, le matériel de grande cuisine, les ustensiles de restauration, les fours de cuisinière en général.

CARACTERISTIQUES :

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

PRODUIT CORROSIF ET IRRITANT

MODE D'EMPLOI :

S'utilise PUR ou DILUE et s'applique :

- ✓ Au pinceau, à la brosse ou en pulvérisation à l'aide de notre appareil LASER 2. Dilution : 1 litre pour 1 à 2 litres d'eau selon encrassement du support.
- ✓ En bain : dilution 1 litre pour 2 à 4 litres d'eau.
- ✓ **REMARQUE : L'action sera plus rapide en chauffant le support de 60 à 80 °C.**

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

ACTION RAPIDE – GAIN DE TEMPS.

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 avril 2011 – 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