



771132

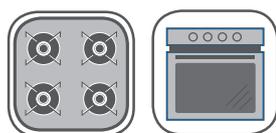
SUPRAFOUR

Nettoyant gélifié des fours et matériel de cuisson.

Produit hautement concentré conçu pour le dégraissage et le nettoyage des fours et des plaques de cuissons.

Il est prêt à l'emploi et permet d'éliminer sans frotter les graisses cuites.

Sa formulation légèrement viscosée permet de limiter les projections lors de son utilisation.



**POUR USAGE
PROFESSIONNEL**



Fabriqué
en France

MODE D'EMPLOI

Eteindre l'équipement.

De préférence, traiter le support tiède (environ 40°C).

Pulvériser le produit pur ou dilué à 50 % dans l'eau.

Attendre 10 mn environ, puis essuyer avec une éponge humide.

Rincer avant de remettre les appareils en marche afin d'éviter tout risque de traces blanches.

CARACTERISTIQUES

Densité: 1,07-1,09

pH >12,5

Aspect : liquide limpide incolore.

Consignes de sécurité : voir la Fiche de Données de Sécurité

Fiche " Ingrédients " disponible sur demande pour le personnel médical au 0800 300 560.

Conforme à l'arrêté français du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

CONDITIONNEMENT

Réf. 771132 carton de 2 bidons de 5 L + pistolet

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Dangereux, respectez les précautions d'emploi.

Ne pas utiliser sur aluminium et métaux légers.

Ne pas utiliser avec des produits acides.

Ne pas appliquer sur surfaces trop chaudes (sup. 75-80°C).

Stoker à l'abri du gel.

Formule déposée au Centre Anti-poison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

Fiche technique et fiche de sécurité disponibles sur www.heegeo.fr