



Réf. 771525A



Réf. 772502

KEO

DECAPANT FOUR

Avantages produit Nettoyant fours et matériel de cuisson
Assure un dégraissage rapide et sans frotter

MODE D'EMPLOI

Eteindre l'équipement.
De préférence, traiter le support tiède (environ 40°C).
Pulvériser le produit pur.
Attendre 10 minutes environ, puis essuyer avec une éponge humide.
Rincer avant de remettre les appareils en marche afin d'éviter tout risque de traces blanches.

CARACTERISTIQUES PRODUIT

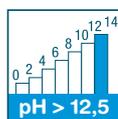
pH > 12,5
Aspect: liquide limpide incolore
Densité: 1,14 – 1,16
Sécurité selon FDS.
Ce mélange ne présente pas de danger pour l'environnement.
Aucune atteinte à l'environnement n'est connue ou prévisible dans les conditions normales d'utilisation.
Conforme à l'arrêté du 19/12/2013 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

CONDITIONNEMENT

Réf. 771525A: carton de 2 bidons de 5 L
Réf. 772502: carton de 12 pulvérisateurs de 750mL

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Eviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.
Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection des yeux et du visage.
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).
Stocker à l'abri du gel.
Usage réservé aux professionnels
Formule déposée au Centre Anti-poison France :
+33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)



Version 200721



0 800 300 560 Service & appel gratuits

Fiche technique et fiche de sécurité disponibles sur : www.heegeo.fr
HEEGEO - Centre Logistique de la Gare - 19270 USSAC