

SARL 4G

DK FILTRES DECAPANT POUR GRAISSES CUITES



DESCRIPTION :

Formulation industrielle complexe tensio-active.

FONCTIONS :

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

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 – annule et remplace les précédentes.

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