


DEGRAISSANT ALCALIN CONCENTRÉ				pH 13
--	--	--	---	--------------

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Formule concentrée. ➤ Destiné à toutes les surfaces lavables. ➤ Élimination des souillures telles que : huiles, graisses, dépôts alimentaires, etc. ➤ Actif sur les graisses cuites et carbonisées. ➤ Nettoie et rénove les supports traités. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilisation en eau froide et eau chaude. ➤ Actif à faible concentration. ➤ Utilisé sur les parois des rôtissoires, grils, barbecues, planchas, hottes, filtres, plaques de cuisson, pianos, batterie de cuisine, chariots et désertes, etc. ➤ Agréablement parfumé. |
|---|--|

LIEUX D'UTILISATION

Convient à toutes les collectivités, cuisines, restaurants, Métiers de bouche, etc.

MODE D'EMPLOI

S'emploie toujours dilué dans l'eau.

Par trempage en dilution de 5 à 10 %.

Par pulvérisation en dilution de 3 à 5 %.

En lavage manuel en dilution de 1 à 5 %.

Pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires, rinçage obligatoire à l'eau potable.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : liquide jaune fluo.

pH : 13

Densité : 1,05 ± 0,01.

Contact alimentaire : Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires (Pour cette utilisation, rinçage obligatoire).

CONDITIONS D'EMPLOI

Consulter les précautions d'emploi sur l'emballage ou la FDS.

Nous ne saurions être responsables pour toutes applications du produit autres que celles exprimées dans cette notice.

EPI PRÉCONISÉS : gants, lunettes.

Vous souhaitez une démonstration :
contactez votre commercial ou
appelez-nous au 02.32.96.93.93

Nos fiches de données de sécurité sont
disponibles 24h/24 sur Internet à
l'adresse : www.quickfds.com

FT1020004177005-0622 FIRST CUISINE

**Pour les équipements de
protection individuelle, consultez**

AT-PLUS