



NETTOYANT PLAQUE CUISSON - PLANCHA

Pour toutes plaques
chauffantes, grills ou planchas

Nettoyage à haute température
Formule prête à l'emploi sans odeur
Agrée contact alimentaire

EFFICACITÉ PROUVÉE
3X
PLUS
RAPIDE!



> Utilisation

Décapant gelifié hautement alcalin prêt à l'emploi pour le **nettoyage à chaud** des plaques chauffantes, grills et planchas. Décape, dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées. Ne pas utiliser sur plaques à induction et vitrocéramique.

> Mode d'emploi

Appliquer le produit pur sur la plaque chaude (entre 150°C et 160°C), laisser agir entre 15 et 30 secondes selon le degré d'encrassement, rincer abondamment avec de l'eau puis enlever le reste des salissures avec une spatule et une lavette humide.

> Composition

Agents de surface amphotères : < de 5 %. Biodégradabilité ultime des agents de surface selon le règlement (CE) n° 648/2004 et ses modifications. Fiche de données de sécurité, conforme au règlement REACH (CE) n° 453/2010 mise à disposition.

> Caractéristiques

- Aspect : Liquide visqueux
- Couleur : Incolore
- Odeur : Inodore
- pH pur : ≈ 13-14
- Densité à 20 °C : ≈ 1.3 - 1.32

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

> Précautions d'emploi

RÉGLEMENTATION EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ :

Il est recommandé d'utiliser les informations recueillies dans la fiche de données de sécurité afin d'établir les mesures nécessaires pour la prévention de la gestion des risques, l'utilisation, le stockage et l'élimination de ce produit.

Utilisation réservée aux professionnels.

Formule déposée au centre antipoison N° ORFILA : +33 (0)1 45 42 59 59.

> Logistique

	850 g
Conditionnement	flacons de 850 g
Colis	6 flacons
Colis dimensions extérieures (cm)	28,8 x 15,5 x 15,5 H
Poids brut	5,7 kg
Code produit	130912