

NETTOYANT FOURS



pH >13

► Décape et nettoie rapidement les fours, rôtissoires, grills, barbecues, vitres et hottes de cheminées.

► Formule mousse, permet d'adhérer au support sans couler.

► Décolle les graisses carbonisées et les disperse de façon à empêcher leur redéposition.

► Utilisable en milieu alimentaire, conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013.

LIEUX D'UTILISATION

Cuisines, boucheries, charcuteries, pâtisseries, boulangeries, ateliers de préparation des plats cuisinés, traiteurs, restaurateurs, agro-alimentaire, ...

MODE D'EMPLOI

Bien agiter avant emploi. Faire chauffer le four, porte fermée, pendant 3 à 4 minutes. L'éteindre et débrancher la prise de courant pour les fours électriques. Vaporiser FOUR PRO MOUSSE sur toute la surface à nettoyer, en évitant de maintenir l'aérosol en position tête-en-bas. Laisser agir une dizaine de minutes, puis rincer avec une éponge humide.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : mousse.

Couleur : blanche.

pH : >13.

Volume net : 500 ml.

Gaz propulseur : butane.

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

FT1020005641333-0419 FOUR PRO MOUSSE

**Pour les équipements de
protection individuelle, consultez**
AT-PLUS