

Dégraissant très concentré



Nettoyant universel

Non polluant
Convient pour toutes les entreprises traitant des denrées alimentaires

Dégraissant très concentré

Le dégraissant très concentré supprime sans peine et rapidement les salissures sur le métal, le verre, le plastique, le bois et les surfaces laquées ou peintes sans altérer la surface traitée. Également utilisable dans le secteur privé (four, hotte aspirante, casseroles, poêles, etc.).

Le dégraissant très concentré détache avec certitude tous les dépôts de graisses cuites, graisses, protéines, amidon, glaçage au sucre, etc. dans les boulangeries, boucheries, abattoirs, dans la gastronomie, les cuisines industrielles, snack-bars et stands de barbecue ainsi que dans les entreprises de transformation de la viande.



Mode d'emploi

Pulvériser le dégraissant concentré sur les fours et moules refroidis, le laisser agir pendant 10 à 30 minutes et rincer ensuite avec une brosse et de l'eau. Le nettoyant redonne aux objets traités leur brillant initial ; avec sa simplicité d'emploi et l'intensité de son pouvoir nettoyant, il est d'un emploi extrêmement économique.

Également utilisable dans des fours chauds ! Aucune évaporation ! Pulvériser le nettoyant sur les pièces encrassées, le laisser agir pendant 2 à 3 minutes, puis le rincer avec de l'eau. Peut également être employé avec les nettoyeurs haute pression ou à jet de vapeur. Le nettoyant peut être étendu avec de l'eau froide ou de l'eau chaude.

Diluable jusqu'à 1 : 30

Avantages

- supprime rapidement les incrustations brûlées
- ne contient que des agents tensioactifs biodégradables
- n'altère pas l'acier inoxydable, le plastique, la céramique et la porcelaine



Très alcalin