

# PRO<sup>®</sup>

## PRO GRAISSOR

### Décapant pour fours et friteuses

- 🌀 Décape à chaud
- 🌀 Elimine les graisses cuites
- 🌀 Fort pouvoir mouillant

#### APPLICATION

Liquide pulvérisable pour le décapage et le dégraissage à chaud des fours, fourneaux, friteuses et toutes surfaces en inox, émaillées ou polies, les plaques chauffantes et les dessus de cuisinières.

Sa formulation permet d'éliminer toutes sortes de particules grasses, même cuites. Son pouvoir mouillant facilite son activité en profondeur.

#### MODE D'EMPLOI

Dosage : selon salissures.

- Fours, fourneaux etc. : en pulvérisation.
  - Pulvériser pur ou dilué en fonction des salissures sur les surfaces à nettoyer, chaudes de préférence (50 à 65° C).
  - Laisser agir le produit durant 5 à 20 minutes, jusqu'à solubilisation totale des salissures.
  - Nettoyer à l'aide d'une lavette ou d'une éponge.
  - Rincer à l'eau claire.
- Friteuses : en trempage.
  - Remplir la friteuse avec une solution diluée de 2 à 10 %.
  - Chauffer la friteuse à 90°C durant au moins 20 min.
  - Vidanger et rincer.

#### CARACTERISTIQUES

Aspect : liquide limpide

Couleur : brun

Parfum : caractéristique

Densité : 1,050 ±0,010

pH pur à 20°C : 14

pH dilué à 1% à 20°C : 12

Composition : entre autres : solvant, agents alcalins.

#### SECURITÉ / PRÉCAUTIONS

Conforme à l'arrêté ministériel du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Craint le gel.

Réservé à l'usage professionnel.

#### CONDITIONNEMENT

4 bidons de 5 litres + 1 pistolet à buse mousse avec flexible à extension

Référence : 344110/5

Unité de conditionnement (U.C.) : Bidon de 5L

Nbre U.C./carton : 4

Nbre cartons/couche : 9

Nbre couches/palette : 4

Nbre de cartons/palette : 36

Nbre U.C./palette : 144



pH :  
**14**



MAJ Juillet 2017

FDS disponible sur demande ou sur le site [www.hygiene-et-nature.com](http://www.hygiene-et-nature.com)