



leVrai
PROFESSIONNEL

CUISINE

DÉGRAISSANT CUISINE CONCENTRÉ*

Formule concentrée en agents dégraissants, idéale pour nettoyer et dégraisser hottes, fours, friteuses, etc...

Avantages produit

- Supprime toutes traces de gras d'origine animale et végétale
- Odeur neutre : idéale pour l'univers de la restauration
- Élimine en profondeur les graisses cuites
- Efficace même en eau dure

Mode d'emploi

Sols et surfaces : diluer 1 % à 3 % soit 50 à 150 ml dans 5 litres d'eau tiède.

Sauteuses, friteuses, hottes, fours, plaques et pianos : diluer 5 % à 10 % selon le degré de salissures (50 à 100 ml par litre d'eau), dans de l'eau tiède. Faire tremper et laisser agir 10 minutes.

Canon à mousse : 2 % à 4 %.

Caractéristiques techniques

Aspect : liquide
Couleur : jaune
Senteur : odeur neutre
C.O.V : 0,26 %
Masse volumique : 1,060 g/cm³
pH pur : 12,8 / 13,8
pH dilution : 11,5 (base eau douce, TH 8°f)

Composition et emballage

5 % ou plus mais moins de 15 % : agents de surface anioniques, agents de surface non ioniques.

Ingrédients d'origine végétale et minérale : 88,30 %

Ingrédients biodégradables : 97 % en 28 jours (OCDE 301)

Bidon majoritairement recyclable.



Bidon 5 L : 4231



Contact
alimentaire
HACCP



Utilisable
en **canon**
à mousse

Précautions d'emploi



DANGER. Contient des alcools gras éthoxylés et du métrasilicate de sodium. Provoque de graves lésions des yeux. Provoque une irritation cutanée. Contient du menthanol. Peut provoquer une allergie cutanée. Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage.
INSTRUCTIONS DE PREMIERS SECOURS :
EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. Appeler immédiatement un médecin.
EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU: laver abondamment à l'eau et au savon.
EN CAS D'IRRITATION CUTANEE : consulter un médecin. Éliminer le produit et son récipient selon la réglementation locale en vigueur.
Dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Fiche de données de sécurité disponible sur www.quickfds.fr

	5 L
Code Action Pin	4231
Gencod	3 519220 042310
Poids net	5,3 Kg
Poids brut	5,54 Kg
Dim. uv en mm	H.291 x L.186 x l.127
Nb uv / carton	4
Palettisation	4 couches de 8 cartons soit 32 cartons (128 uv)

Fabriqué en France