

# PRO FOUR

## DESCRIPTION :

### DEGRAISSANT FOURS ET HOTTES

Détergent alcalin automoussant surpuissant, aux propriétés dégraissantes et saponifiantes pour le nettoyage des surfaces très grasses (friteuses, hottes) et l'élimination des souillures calcinées (fours, grilles) en collectivités, restauration et RHF.

Compatible avec les inox, PVC, Polyéthylène, Polypropylène, verre, caoutchouc, aluminium et alliage (contient un inhibiteur de corrosion), galvanisé et cuivre.

Autorisé contact surfaces alimentaires: arrêté du 8 septembre 1999.

## UTILISATION :

- Après un déblayage mécanique et un pré lavage, **PRO FOUR** s'applique dans les conditions suivantes :

METHODE	CONCENTRATION	TEMPERATURE	TEMPS DE CONTACT
Nettoyage des surfaces de travail Fours, hottes, grilles	2 à 10% Pur	20 à 80°C	15 à 20 minutes

- Rincer ensuite abondamment avec de l'eau potable.

## SECURITE :

- Produit alcalin : ne pas mélanger avec un produit acide.
- Produit agressif : prévoir le port de gants et de lunettes pendant la manipulation du produit concentré.
- Réservé à un usage professionnel ; Fiche de données de sécurité sur demande
- Lire attentivement la fiche de données de sécurité avant utilisation. Ne pas respirer les vapeurs ou aérosols.
- En cas de contact avec les yeux ou la peau, rincer immédiatement et abondamment avec de l'eau.
- Date limite d'utilisation optimale : 1 an après conditionnement (voir n° de lot).

## CARACTERISTIQUES

- Aspect : liquide brun
- pH solution à 1% :  $12,4 \pm 0,2$
- Densité à 20°C :  $1,131 \pm 0,005$
- Pouvoir moussant : très moussant
- Pouvoir séquestrant : 10°TH à 1%
- Environnement : sans phosphate

## CONDITIONNEMENT

- Carton de 4 jerricans perdus de 5 kg – Palette bois perdue (80x120) de 24 cartons.