

# DHS CLEAN UP

## DECAPANT GRILLS & FOURS



### Applications

✓ Utilisé pour les cuisines de collectivité, la restauration, l'industrie agroalimentaire sur les : fours, friteuses, hottes aspirantes, grilles, barbecues

### Mode d'emploi et dosage

- ✓ Utiliser pur
- ✓ Pulvériser sur la surface à dégraisser de préférence chaude
- ✓ Laisser agir 15 minutes puis rincer
- ✓ S'utilise aussi en bain

### Recommandations et sécurité d'emploi

- ✓ Veuillez consulter la fiche de données de sécurité avant emploi
- ✓ Eviter de respirer les brouillards
- ✓ Ne pas utiliser sur des surfaces peintes
- ✓ Porter des gants adaptés
- ✓ Tenir hors de portée des enfants

### Propriétés

- ✓ Miscible à l'eau en toutes proportions
- ✓ Dégraissant surpuissant destiné à l'élimination des graisses cuites et carbonisées grâce aux agents alcalins forts et les tensioactifs
- ✓ Sa mousse suractive favorise son efficacité sur les parois verticales et la partie haute des fours
- ✓ Se rince facilement

### Données physico-chimiques

- ✓ Liquide
- ✓ pH : 13
- ✓ Densité : 1,02

Biodégradable à + de 90%  
Conforme à l'arrêté du 08.09.1999 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires

### Conditionnement\*

Jerrican 5 L (4 x 5 L)  
\* Plus de conditionnements sur demande

Version 8 du 19/03/21 N°0777