

FICHE TECHNIQUE DECAPANT FOUR LIQUIDE EXPERT

✓ DONNÉES LOGISTIQUES :



Référence	Contenance	Emballage	Taux TGAP
187227	5 litres	3 x 5L	NON

✓ CARACTÉRISTIQUES :

Le décapant four liquide **EXPERT** est un produit puissant pour l'élimination des graisses et des corps gras carbonisés. Il a un haut pouvoir dégraissant sur les surfaces mêmes poreuses et ce grâce à son pouvoir pénétrant et sa formule. Il fonctionne sur les parois des matériels de cuisson: four traditionnel, grilles de cuisson, rôtissoires, pianos, grills.

Attention : Qu'il n'y ait aucune contre-indication des fabricants.

✓ COMPOSITION :

Mélange complexe à base d'Hydroxyde de potassium et de sodium, de tensioactifs.

Se présente sous forme de liquide.

✓ CARACTÉRISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES :



Aspect : Liquide	Couleur : Incolore	pH: 13.5 +/-1
Odeur : Inodore	Densité : 1.13 +/- 0.05	M A : ≈ 15.2%

✓ REGLEMENTATION :

- Formule déposée au Centre antipoison de PARIS 01 40 05 48 48.
- Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Décret 73 138 du 12 02 1973 modifié le 08 09 1999). Pour les surfaces entrant en contact avec les denrées alimentaires, rincer à l'eau potable.

✓ PROPRIÉTÉS :

- Le Décapant Four EXPERT est élaboré pour décapier les graisses accumulées et incrustées sur et dans les fours de cuisson, grilles de cuisson, rôtissoires, pianos, grills...
- Il fonctionne sur tous les supports mêmes poreux.
- Il dissout les corps gras et désagrège les dépôts carbonisés.
- Formule élaborée avec un inhibiteur de corrosion afin de protéger les appareils de cuisson.

✓ CONSEILS D'UTILISATION :

- Appliquer le produit pur à l'aide d'un pistolet pulvérisateur sur les surfaces froides ou tièdes (60 à 80°C maxi). Laisser agir quelques minutes selon le taux d'encrassement.
- Rincer ou essuyer avec une lavette à l'eau potable, tiède de préférence.
- Il est en outre indispensable de procéder à des essais préalables.
- Utilisation possible comme dégraissant en dilution de 2% à 10% sur toutes les surfaces et matériels de cuisine. Pour ces derniers, effectuer un rinçage à l'eau potable après nettoyage en cas de contact avec les denrées alimentaires.
- Utilisation en trempage pour le matériel de cuisson: diluer le produit de 5 à 15% selon le taux d'encrassement.
- Laisser agir 15 à 20min en eau chaude.
- Recommencez l'opération si nécessaire.



**Important : Le contenu de cette documentation résulte de notre expérience du produit.
Il ne peut engager notre responsabilité quant à son utilisation à chaque cas particulier.**

✓ **PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :**

Fiche de données de sécurité disponible sur www.quickfds.fr
Dangereux. Respectez les précautions d'emploi.

