



## CODE & EMBALLAGE

**278 022** - carton de 6 x 750 ml  
**278 023** - carton de 2 x 5 L

## CARACTÉRISTIQUES

**Aspect :** Liquide fluide limpide jaune clair

**pH à 1% :** 13,25 ± 0,75

**Densité à 20°C :** 1,10 ± 0,02 g/cm<sup>3</sup>

**Contient parmi d'autres composants (règlement CE N°648/2004) :** Contient plus de 5 % mais moins de 15% : base. Contient moins de 5% : Séquestrant, agent de surface non ioniques, agent de surface amphotère. Contient aussi : eau.



Fabriqué en France

CONTACT ALIMENTAIRE

# DÉGRAISSANT FOURS

## DÉGRAISSANT ET RÉNOVANT POUR FOUPS ET MATÉRIELS DE CUISSON. SANS PARFUM.

Nettoie, dégrasse, rénove les fours, friteuses, grills, matériels de cuisson et parois vitrées (insert, porte de four). Agit rapidement, même sur les surfaces très encrassées. Formule à base de 99 % d'ingrédients d'origine végétale ou minérale. Détergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT «Ecodétergent» disponible sur <http://detergents.ecocert.com>.

## MODE D'EMPLOI

### Dosage :

- Surfaces : s'utilise pur en pulvérisation sur les surfaces froides ou tièdes (maxi 60°C). Emulsionner et bien répartir le produit sur toute la surface, laisser agir 15 minutes, puis rincer.
- En trempage : faire une dilution du produit entre 5 % et 30 % selon les souillures et le matériel, laisser agir entre 15 minutes à 1 heure, puis rincer.

Pour réduire l'impact sur l'environnement, respecter les recommandations de dosage.

## DOMAINES D'APPLICATION

S'utilise pour les matériels de cuisson des cuisines en collectivité, crèches, EHPAD, locaux administratifs, hôtels, industries, locaux sociaux tertiaires...

## PRÉCAUTIONS

Tenir hors de portée des enfants. Faire un test au préalable sur une partie non visible du support. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide. Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.

## LÉGISLATION

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements).

Fiche de données de sécurité disponible sur demande au 05 56 16 40 08 pour le personnel médical et sur le site internet [www.performance-hygiene.fr](http://www.performance-hygiene.fr). Formule déposée au centre antipoison européen (PCN). N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59. Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances et n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilité d'applications. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.