



DÉCAPANT FOUR

A02126 - 5L

Permet le nettoyage efficace et rapide des fours, hottes et grills.

- Conforme contact alimentaire indirect*
- Nettoyant prêt à l'emploi



● Application :

Pour le nettoyage efficace et rapide des fours, grills, rôtissoires, barbecues, pianos, friteuses, hottes et accessoires de cuisines.

Permet également le nettoyage des plats et accessoires de cuisines.

Élimine rapidement les graisses, graisses cuites et déchets carbonisés.

Grâce à sa mousse, il adhère au support sans couler pour un nettoyage précis.

Généralement utilisé dans les collectivités, maisons de retraite, hôpitaux, écoles, industries.

DONNEES TECHNIQUE:

Densité: 1,13 +/- 0.02 / pH: 13 +/- 0,5 / PE: >61°C

● Mode d'emploi :

Faire chauffer le four de 3 à 5 minutes et l'éteindre.

À l'aide d'un matériel approprié, étaler sur la surface à traiter. Laisser agir 10 minutes, puis nettoyer et rincer avec une éponge humide.

Ne pas appliquer sur les surfaces sensibles aux alcalins (tel que l'aluminium, etc). Ne pas utiliser pour les fours autonettoyants.

Pour les accessoires de cuisine et les plats, rincer abondamment à l'eau claire.

*Pour le nettoyage des surfaces pouvant entrer en contact alimentaire direct, rincer obligatoirement à l'eau potable.

● Lieux d'utilisation :

- Cuisines, CHR
- Cantines, réfectoires
- Entreprises de propreté
- maisons de retraite, hôpitaux,
- Écoles
- Industries

● Conditionnement :

Unité de conditionnement (U.C): Bidon de 5L, recyclable, non polluant à l'incinération.

Unité de vente : Carton de 2 unités

Palettisation : 160 unités / 80 cartons

● Legislation :

USAGE PROFESSIONNELS UNIQUEMENT

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Consultez la fiche de données de sécurité (FDS), disponible sur simple demande. Nos fiches techniques ont été réalisées dans l'état actuel de nos connaissances certains éléments sont susceptibles d'être modifiés. Photo non contractuelle. 01/06/2026 Indice 1