

KELAT FRG

ENTRETIEN DU MATÉRIEL

Gel Décapant Fours

Dégraissant puissant pour matériels de cuisson

Décapant en gel puissant conçu pour éliminer les graisses et les particules cuites dans les fours, sur les grils, friteuses, filtres de hottes et rôtissoires. Sa conception gélifiée lui confère une grande adhérence sur les parois verticales. Se rince facilement.

MODE D'EMPLOI

Produit prêt à l'emploi.

- 1) Mettre des gants et des lunettes de protection.
- 2) Eliminer le plus gros des salissures avec un racloir.
- 3) Etaler pur à l'aide d'un pinceau sur les surfaces tièdes (inférieures à 50°C).
- 4) Laisser agir 10 minutes. 5) Nettoyer, brosser si nécessaire.
- 6) Rincer à l'eau claire avec une lavette propre. 7) Laisser sécher.

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : Gel fluide
 pH (pur) : 14 (± 0,5)
 Densité : 1,05 (± 0,01)
 Odeur : sans

COMPOSITION

<5% : agents de surface non ioniques.

MANIPULATION - STOCKAGE

Réservé à un usage professionnel. A utiliser par du personnel qualifié.

En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste. En cas d'ingestion, consulter immédiatement un médecin et lui montrer l'emballage ou l'étiquette. Produit stocké et conservé dans son emballage fermé entre 5 et 40°C.

L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet.

LÉGISLATION

Conforme à l'arrêté 8/9/1999 consolidé relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

Formule déposée au centre anti-poison de Paris. Tél : 01 40 37 04 04.

Fiche de données de sécurité disponible sur demande.

CONDITIONNEMENTS

- Carton de 4 x 5 litres.

(Pour toutes autres demandes de conditionnement, consulter le service commercial Procalp).



Kelat FRG

