



DECAFOUR

DECAPANT FOUR GELIFIE POUR LE NETTOYAGE DES FOURS ET DES CUISINIÈRES

DOMAINE D'APPLICATION

DECAFOUR est un décapant gélifié destiné au dégraissage et décapage des appareils de cuisson (fours, brûleurs, grils, etc.).

Sa composition gélifiée lui permet d'adhérer aux parois verticales et ainsi d'attaquer les graisses calcinées sans écoulement abusif.

Sa formule gel fluide permet une utilisation en pulvérisation avec un pistolet.

Il est très dégraissant et permet une élimination rapide des graisses carbonisées.

PRESENTATION

Liquide épais, incolore, sans odeur.

COMPOSITION

Combinaison de sels minéraux, de tensioactifs et d'agents épaississants.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- ✓ pH du produit pur > 14
- ✓ Densité à 20°C.....1,10
- ✓ Pouvoir moussantFaible
- ✓ % Matières actives 10 %

MODE ET DOSE D'EMPLOI

- ✓ Gel s'utilise en pulvérisation sur les graisses cuites ou brûlées de préférence sur des surfaces tièdes (température inférieure à 80° C).
- ✓ Laisser agir quelques minutes.
- ✓ Rincer ensuite à l'eau claire avec une éponge ou une lavette.
- ✓ DECAFOUR s'utilise pur.

LEGISLATION : **DECAFOUR**, par sa composition, est conforme à la législation relative au nettoyage des récipients susceptibles de contenir des denrées alimentaires (Décret ministériel du 21/09/19975 et avenants). Biodégradable à plus de 90%, DECAFOUR satisfait aux impératifs du Décret n°70-872 du 25/09/1970 relatif à la protection de l'environnement.

SECURITE : Préparation classée dangereuse : C – Corrosif

Les renseignements contenus dans cette fiche technique regroupent à ce jour l'ensemble de nos connaissances sur ce produit. Toutefois, les utilisations restant sous le contrôle du client, cette fiche ne saurait nous être opposée pour engager notre responsabilité

E.R.P.; 17 bis rue louis loucheur 69009 Lyon

Téléphone : 04-78-83-03-06 Télécopie 04-72-20-02-71 Mobile : 06-10-16-11-68

Siret n° 420 383 648 00011 RCS Lyon TVA européenne FR 24 42 03 83 648 APE 514 J

Email; produits-erp.com