



DECAFRIIT

DEGRAISSANT ALCALIN SANS PHOSPHATE
SPECIAL FRITEUSES, HOTTES ET GRILLES

■ DOMAINE D'APPLICATION

DECAFRIIT détergent alcalin très puissant spécialement étudié pour le nettoyage des friteuses et appareils de cuisson très gras.

Grâce à ses agents alcalins, il saponifie les graisses animales et végétales, les rendant ainsi solubles dans l'eau.

■ PRESENTATION

Liquide limpide, incolore, sans odeur.

■ COMPOSITION

Combinaison d'agents alcalins forts.

■ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- ✓ pH du produit pur > 14
- ✓ Densité à 20°C.....1,3
- ✓ Pouvoir moussantNul
- ✓ Solubilité dans l'eau Totale
- ✓ % Matières actives 32 %

■ MODE ET DOSE D'EMPLOI

- ✓ Pour le dégraissage des friteuses, vider la friteuse de son huile et remplir d'eau chaude. Mettre 10 à 20% de DECAFRIIT dans l'eau, soit 100 à 200 g/L, puis agiter avec précaution. Laisser agir une heure.
- ✓ En dégraissage à la vapeur, utiliser DECAFRIIT en dilution de 0,5 à 3%.
- ✓ En lavage par trempage, utiliser DECAFRIIT en solution de 3 à 5%.

■ LEGISLATION

DECAFRIIT, 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%, DECAFRIIT 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

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

E-Mail ; produits-erp.com