



RESOCHEF

SUPRAFOUR

771132

Nettoyant gélifié des fours et matériel de cuisson.

Produit hautement concentré conçu pour le dégraissage et le nettoyage des fours et des plaques de cuissons. Il est prêt à l'emploi et permet d'éliminer sans frotter les graisses cuites.

Sa formulation légèrement viscosée permet de limiter les projections lors de son utilisation.



Mode d'emploi

Eteindre l'équipement.

De préférence, traiter le support tiède (environ 40°C).

Pulvériser le produit pur ou dilué à 50% dans l'eau.

Attendre 10mn environ, puis essuyer avec une éponge humide.

Rincer avant de remettre les appareils en marche afin d'éviter tout

risque de traces blanches.

Caractéristiques

Densité : 1,08

pH : 14

Aspect : liquide limpide incolore

Sécurité : risque d'effets corrosifs selon la Directive dite "toutes préparations" 1999/45/CE et ses adaptations.

Conforme à l'arrêté du 08/09/99 sur les produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Fiche « Inarédients » disponible sur demande pour le personnel médical.

Conditionnement

771132 : carton de 2 bidons de 5 l + pistolet

Précautions d'utilisation

Eviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.

Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection des yeux et du visage.

Ne pas utiliser sur aluminium et métaux légers.

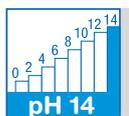
Ne pas utiliser avec des produits acides.

Ne pas appliquer sur surfaces trop chaudes (sup. 75-80°C).

Stoker à l'abri du gel.

Formule déposée au

Centre Antipoison France : +33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)



Version 16/7/2013

Produit à usage professionnel uniquement

N°Azur 0 810 810 868

PRIX APPEL LOCAL

Fiches techniques et fiches de données de sécurité disponibles sur www.groupe-reso.fr

Groupe RESO - Centre Logistique de la Gare - 19270 USSAC

GROUPE
RESO
Résolument nature