

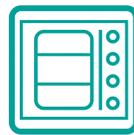


RESTAURATION PROFESSIONNELLE

DÉCAPANT FOUR

Réf : PUREFOUR

Écodétergent certifié par Ecocert Greenlife



FOURS



BACS A FRITES



HOTTES, PIANOS
ROTISSOIRES...

Le **DÉCAPANT FOUR** de notre gamme **PURE** est un puissant détergent dégraissant spécialement formulé pour éliminer facilement et efficacement les graisses cuites ou les dépôts carbonisés sur les fours, fours vapeur, rôtissoires, bacs à frites, pianos, grilles... Sa forte concentration en dégraissants et tensioactifs permet aisément la dispersion puis l'élimination rapide des graisses cuites et carbonisées. Il est garanti sans conservateur, sans EDTA, sans colorant.

Domaines d'application : cuisines collectives & industrielles, laboratoires agro-alimentaires, professionnels de la restauration, métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, traiteur, chocolatier...).



ECODÉTERGENT

Les produits de la gamme **PURE** sont conçus et développés avec la volonté d'offrir aux utilisateurs le meilleur de notre savoir-faire en matière de conception environnementale.

Cette volonté s'articule autour de notre concept **CARE** :

- **Contrôle** : produit garanti Ecocert Greenlife
- **Assurance** : produit sans classement toxicologique ou à classement différencié
- **Responsable** : composants d'origine naturelle
- **Efficace** : produit haute efficacité

- ✓ DÉTERGENT DÉGRAISSANT
- ✓ ÉLIMINE FACILEMENT LES DÉPÔTS CARBONISÉS
- ✓ SANS CONSERVATEUR, SANS EDTA, SANS COLORANT

DÉCAPANT FOUR

CONDITIONNEMENT

- Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs
- Usage strictement professionnel
- DLUO : 2 ans



Bidon 5 L



Carton 4 x 5 L

PROPRIÉTÉS

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Ambrée

Densité à 20°C : 1.07 ± 0,01g/cm³

Parfums disponibles : Caractéristique

pH : 13.5 ± 0,5 

Contient parmi d'autres composants : (Règlement CE N° 648/2004 - 907/2006) >30% : Eau ; 5-15% : Hydroxyde de potassium ; <5% : agents de surface non ionique, Ethanol, agent séquestrant, savon.

98,27 % des ingrédients sont d'origine naturelle.

Filière d'élimination : emballage vide vers la filière de recyclage plastique.

Geste éco-responsable : rincer l'emballage à la dernière utilisation.

Biodégradabilité : contient exclusivement des tensioactifs et agents de surface conforme au règlement (CE) 648/2004.

Éco-conseil : pour réduire l'impact environnemental, respectez les doses recommandées d'utilisation.

MÉTHODOLOGIE



Utilisation du produit pur, sans dilution : avant l'utilisation, veillez à toujours débrancher le matériel à nettoyer. (1) Pulvériser sur four tiède (40°C). (2) Augmenter la température jusqu'à 60°C. (3) Laisser refroidir le four. (4) Utiliser si nécessaire une brosse ou une lavette microfibre abrasive pour ôter les dépôts les plus tenaces. (5) Rincer à l'eau tiède.



Dilution : de 15 % à 30 % : (1) Diluer avec de l'eau à raison de 150 à 300 ml. (2) Mettre la friteuse en fonctionnement et porter la solution à ébullition pendant 15 min. (3) Vider la friteuse encore tiède. (4) Brosser la friteuse et renouveler l'opération si nécessaire. (5) Rincer à l'eau claire.

⚠ L'emploi du DÉCAPANT FOUR de la gamme PURE est à proscrire sur l'aluminium, ses alliages, le fer galvanisé et le cuivre étamé.

RÉGLEMENTATION

Dangereux - Respecter les précautions d'emploi - Usage strictement professionnel.

Écodétergent certifié par Ecocert Greenlife selon le référentiel Ecocert disponible sur <http://detergents.ecocert.com>.

Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Pour toutes les informations concernant les précautions d'usage et de sécurité, veuillez vous reporter à la fiche de données de sécurité, disponible sur simple demande en application du décret 87-200 du 25/03/87. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité.