



RESTAURATION PROFESSIONNELLE



SANOFOUR ULTRA

DÉCAPANT FOUR SURPUISSANT

Réf : FOUR



FOURS



BACS A FRITES



HOTTES, PIANOS,
ROTISSOIRES...



SANOFOUR ULTRA est un puissant décapant spécialement formulé pour éliminer facilement les graisses cuites ou les dépôts carbonisés sur les fours, fours vapeur, rôtissoires, pianos, grilles, grils, plaques chauffantes, hottes, bacs à frites...

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



FOURNI AVEC UN PISTOLET
PULVÉRISATEUR POUR BIDON

- ✓ DÉCAPANT FOUR SURPUISSANT, ACTION RAPIDE
- ✓ ÉLIMINE LES GRAISSES MÊME BRULÉES
- ✓ UTILISABLE SUR FOURS, HOTTES, ROTISSOIRES,...
- ✓ ACTIF SUR TOUS TYPES DE GRAISSES
- ✓ N'ATTAQUE PAS LES MÉTAUX FERREUX, L'ÉMAIL (VITRIFIÉ) OU L'ACIER INOXYDABLE



sanopro

Version 5.0 applicable le 01/01/2018

SANOFOUR ULTRA

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 : 1.12 ± 0,01g/cm³

Parfums disponibles : Non parfumé

pH pur à 20 °C : 13.5 ± 0,5

(Règlement CE N° 648/2004 - 907/2006) Contient parmi d'autres composants : 5% ou plus, mais moins de 15% : Hydroxyde de sodium ; Moins de 5% de : amine aliphatique - moins de 5 % de : agents de surface non ioniques - glycols et dérivés - agent séquestrant.

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.

MÉTHODOLOGIE



💧 **Utilisation du produit pur, sans dilution :** pour améliorer l'efficacité du produit, en cas d'encrassement, mettre le four en température sans dépasser les 60°C. (1) Mettre des gants et des lunettes appropriées. (2) Pulvériser sur four froid ou tiède (max 30°C). (3) Laisser agir 15 min. (4) Laisser refroidir. (5) Enlever le produit à l'aide d'une éponge humide. (6) Rincer à l'eau claire avec une éponge ou une lavette. (7) Après emploi, reboucher et rincer gants, éponge et pistolet.



💧 **Dilution : de 1 % à 5 % :** (1) Mettre des gants et des lunettes appropriées. (2) Doser de 100 à 500 ml en fonction de l'encrassement pour une friteuse de 10 L. (3) Compléter le niveau avec de l'eau. (4) Chauffer à 80 °C pendant 15 min. (5) Vidanger et éliminer les résidus de graisse désagrégée. (6) Rincer à l'eau claire. (7) Après emploi, reboucher et rincer gants, éponge et pistolet.



💧 **Dilution : de 1 % à 3 % :** (1) Porter des gants et des lunettes appropriées. (2) Diluer 10 à 30 ml dans 1 L d'eau tiède. (3) Pulvériser sur la surface à traiter. (4) Laisser agir 5 à 15 min. (5) Eliminer les résidus de graisse désagrégée avec un racloir, une lavette ou du papier d'essuyage. (6) Rincer abondamment à l'eau claire les salissures les plus importantes. (7) Après emploi, reboucher et rincer gants, éponge et pistolet.

⚠ **Contre-indications :** l'aluminium, ses alliages, le fer galvanisé et le cuivre étamé.

RÉGLEMENTATION

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

Contient de l'Hydroxyde de sodium. Produit stable 24 mois dans son emballage d'origine fermé et stocké entre 5 et 40°C. Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 8 Septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact 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.