

PLANCHA CLEAN - HP

EXPERT clean

DEFINITION / DESTINATION / REFERENCES

Décapant gelifié hautement alcalin prêt à l'emploi pour le nettoyage à chaud des plaques chauffantes et plancha.

Décape, Dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées sur les plaques de cuisson.

Ne pas utiliser sur les plaques induction et vitrocéramique.

- référence EXC010037 - 850g



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Aspect : Liquide visqueux
- Densité : 1,30 - 1,32
- pH : 13 - 14

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

MODE D'EMPLOI

Appliquer le produit pur sur la plaque chaude (entre 150°C et 160°C), laisser agir entre 15 et 30 secondes selon le degré d'encrassement.

Rincer abondamment avec de l'eau puis enlever le reste des salissures avec une spatule et une lavette humide.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Produit réservé à un usage professionnel. Tenir hors de portée des enfants.
- Peut produire une réaction allergique.
- Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande pour les professionnels.

VALIDATION

Validation fournisseur	Espace Coopérative
Nom du fournisseur : Nom et fonction du signataire : Date : Signature et cachet de l'entreprise :	Nom et fonction du signataire : Signature et cachet de l'entreprise :

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.

Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.