

CK 26

Gel fluide pour le décapage des fours



Applications

- ✓ Utilisé pour les cuisines de collectivité, la restauration, l'industrie agroalimentaire...
- ✓ Utilisé pour les fours, friteuses, rôtissoires, filtres hottes aspirantes, grilles...

Propriétés

- ✓ Elimine les graisses et les particules cuites
- ✓ Sa conception gélifiée favorise l'utilisation sur les surfaces verticales
- ✓ Produit puissant
- ✓ Miscible à l'eau en toutes proportions

Mode d'emploi et dosage

Dans sa concentration : soit en pulvérisation, soit au pinceau ou à la brosse

En trempage (bac plastique) 5 à 10% dans l'eau chaude. Temps d'action 15min à 1h en fonction de l'encrassement et la température

Efficacité optimale en 50 et 60°

Recommandations et sécurité d'emploi

- ✓ Veuillez consulter la fiche de données de sécurité avant emploi
- ✓ Provoque de graves brûlures. Porter des gants appropriés
- ✓ Produit décapant fort
- ✓ Déconseillé l'application prolongée sur l'aluminium
- ✓ Tenir hors de portée des enfants
- ✓ Produit basique : ne pas mélanger avec des acides

Données physico-chimiques

- ✓ Gel fluide
- ✓ pH : 14
- ✓ Densité : 1,184

Conditionnement*

Jerrican 5 L (4 x 5 L) – Flacon 1 L (15 x 1 L)

* Plus de conditionnements sur demande

Biodégradable à + de 90%

Conforme à l'arrêté du 08.09.1999 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires



Z.I. 412 RUE GUSTAVE EIFFEL – 26400 CREST – Tel : 04 75 25 50 21 – contact@hagral.fr