

ALPHAFOUR

DECAPANT POUR FOUR ET MATERIEL DE CUISSON

DESCRIPTION OU PROPRIETES

Formulation à base de tensioactifs et de potasse caustique pour le nettoyage, le dégraissage et le décapage des fours, grills, matériels de cuisson etc...

ALPHAFOUR émulsionne les graisses et les calamines en dépôt.

ALPHAFOUR NE LAISSE PAS D'ODEUR.

CARACTERISTIQUES

Aspect : Liquide
Parfum : Sans
Couleur : Jaune
pH : 14,0 ± 1,0

CHAMP D'APPLICATION

ALPHAFOUR est un produit alcalin, très efficace pour l'élimination des graisses et huiles cuites dans les fours.

ALPHAFOUR est recommandé également pour le dégraissage des grilles de ventilation en inox, des grandes friteuses et des hottes aspirantes.

MODE D'EMPLOI

Utiliser **ALPHAFOUR** soit par pulvérisation, soit en l'appliquant avec une éponge ou un pinceau sur les surfaces à nettoyer, à une température de **50° à 60°**.

Pour les friteuses : mettre environ 1 kg d'**ALPHAFOUR** dans 3/4 d'eau de votre friteuse et porter à ébullition ; laisser refroidir et renouveler cette opération sans vider le contenu ; ensuite vider et rincer abondamment.

**ATTENTION ! NE PAS UTILISER ALPHAFOUR SUR DU MATÉRIEL EN ALUMINIUM
LE PORT DE GANTS ET DU MASQUE DE PROTECTION SONT FORTEMENT RECOMMANDES.**

CONDITIONNEMENT

Carton de 4x5 KG

DANGER

Ne pas laisser à la portée des enfants.

Ne pas avaler.

Eviter le contact avec les yeux. En cas de contact rincer abondamment à l'eau claire. En cas d'irritation persistante, de projection ou d'absorption, consulter rapidement un médecin.

CONFORME A LA LEGISLATION EN VIGUEUR DANS LE DOMAINE ALIMENTAIRE, BIODEGRADABLE A PLUS DE 90%

Les indications mentionnées sur cette fiche sont communiquées par nos laboratoires à TITRE D'INFORMATION.

Elles ne sauraient toutefois engager notre responsabilité quant aux dommages ou dégâts résultant d'une mauvaise utilisation des produits.

Il appartient aux utilisateurs de s'assurer de la bonne destination du produit et des normes.