

ECOFOUR

DECAPANT POUR FOUR ET MATERIEL DE CUISSON MILIEU ALIMENTAIRE

DESCRIPTION OU PROPRIETES

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

ECOFOUR émulsionne les graisses et les calamines en dépôt.

ECOFOUR NE LAISSE PAS D'ODEUR.

CARACTERISTIQUES

Aspect : Liquide
Odeur : Caractéristique
Couleur : Translucide
pH : 14,0 ± 1,0

CHAMP D'APPLICATION

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

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

MODE D'EMPLOI

Utiliser **ECOFOUR** 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°.

**ATTENTION ! NE PAS UTILISER ECOFOUR 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.

H318 – Provoque des lésions oculaires graves.

P280 - Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage.

P305+P351+P338 - En cas de contact avec les yeux: rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes.

Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer.

Pour respecter l'environnement, respecter les doses recommandées d'utilisation

Formule déposée au centre ANTI POISON DE MARSEILLE 04 91 75 25 25

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.