



SOPRA FOUR

DEGRAISSANT FORTEMENT ALCALIN

POUR LE DECAPAGE DES GRAISSES CUITES A USAGE PROFESSIONNEL

CARACTERISTIQUES

Liquide concentré

pH : 14

Densité : 1.23

Biodégradable à + de 90 %

Conforme à l'arrêté du 08.09.99 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires

Conditionnée en carton de 2X5 kg.

PROPRIETES

Formulé à partir de bases alcaline fortes, de tensioactifs spécifiques et de booster de mousse, la synergie de l'ensemble donne au produit un plus grand pouvoir de mouillabilité et d'imprégnation de tous les types de graisses, calamines, carbonisation forte

APPLICATIONS

Dans toutes les industries agro-alimentaires :

huileries, confiseries malteries, conserveries, fromageries, salaisons, métiers de bouche...

Filtres, fours, fumoirs, friteuses, matériel de préparation et de conditionnement.

MODE D'EMPLOI

METHODE	DOSAGE	TEMPERATURE	TEMPS DE CONTACT
Machine HP	1 à 3 %	Ambiante	10 minutes
Pulvérisation	6 à 10 %	50° C	10 minutes
Trempage	4 à 6 %	80° C	10 à 20 minutes
Canon à mousse	6 %	Ambiante	10 à 15 minutes
Fours nettoyage automatique avec buse d'aspersion	4 à 6 %	45 à 65° C	Selon cycle

Toujours rincer le produit.

RECOMMANDATIONS

Déconseillé à l'état pur sur certaines peintures, aluminium, galvanisé et en général sur tous les métaux doux.

Porter des gants et des lunettes.

En cas de contact avec les yeux ou la peau, rincer immédiatement à l'eau claire et consulter un spécialiste

Consulter la fiche de données de sécurité avant emploi.

Il appartient aux utilisateurs de nos produits de s'assurer que ceux-ci conviennent à l'emploi qu'ils veulent en faire. En agissant ainsi, nous éviterons des erreurs dont nous ne pourrions en aucun cas assurer la responsabilité.

PRODISCOL SAS - 4 Rue Pierre Brossolette- 92250 LA GARENNE-COLOMBES

www.prodiscal.fr – Mail : contact@prodiscal.fr

