



Superior Solutions

KLEAN FOUR

Super décapant des graisses cuites

- S'utilise pour nettoyer les grilles, les hottes, les rôtissoires ... et l'intérieur des fours.
- Pénètre et agit très rapidement grâce aux agents saponifiants, pénétrants et dissolvants des graisses cuites.
- L'action saponifiante du KLEAN FOUR facilite le décapage.
- La formule épaissie permet l'accroche du produit sur les parois verticales et supérieures des fours.
- N'attaque pas les verres, métaux ferreux, l'inox et l'émail.
- Efficace à des températures élevées et basses.

APPLICATION

KLEAN FOUR est adapté pour une utilisation dans les cuisines d'établissements de restauration comme nettoyant pour les fours, cuisinières, grils, hottes et ustensiles de cuisine (sauf l'aluminium ou le cuivre)

MODE D'EMPLOI

1. Eteindre le four et éventuellement la lumière. Pas pulvériser sur des commutateurs, de la lumière ou d'autres connexions électriques pulvérisation.
2. Agiter l'aérosol et pulvériser sur les parois à une distance de 25 cm.
3. Appliquer en premier lieu sur les parois verticales et supérieures puis sur le bas.
4. Laisser agir 10 à 15 minutes ou plus, sur les endroits très encrassés.
5. Essuyer avec un chiffon ou une éponge humide. Si nécessaire, appliquer à nouveau. Bien rincer à l'eau.
6. Avant de réutiliser le four, préchauffer pendant 10 minutes (max. 40 °C).
7. Porter des gants et des lunettes.

CARACTERISTIQUES

Type: Alcaline aérosol de nettoyage.

Volume: ± 600 ml

Température de stockage: 0-50 ° C

Durée de vie: Min. 1 année

Les valeurs mentionnées ci-dessus ne sont pas considérées comme caractéristiques

CONDITIONS D'EMPLOI

Ne pas utiliser sur l'aluminium et le cuivre. Eviter le contact avec les planchers et les surfaces peintes. NE PAS utiliser pour les fours autonettoyants! Pour plus d'informations, consultez notre fiche de données de sécurité.

Toutes les mentions stipulées dans ce document sont basées sur notre expérience pratique et/ou sur des tests en laboratoire. Etant donné la grande diversité de circonstance d'utilisation et des facteurs humains non prévisibles, nous recommandons de toujours tester de nos produits avant leurs utilisations définitives dans la pratique. La présente feuille de données techniques peut déjà avoir été revue en fonction de la réglementation, de la disponibilité des composants ou des nouvelles informations reçues. La dernière version en vigueur et donc la seule valable, peut vous être envoyée sur simple demande.

Version 2320-0115

ZEP INDUSTRIES B.V.

(B) Frankrijklei 33, 2000 Antwerpen – T 02-3470117 F 02-3471395 - sales@zep.be – www.zepindustries.be

(NL) Vierlinghweg 30, 4612 PN Bergen op Zoom – T 0164-250100 F 0164-266710 - info@zepbenelux.com – www.zepindustries.nl

(D) Falkstraße 11, 33602 Bielefeld – T 0521-174158 F 0521-5217114 - sales@zepbenelux.com – www.zepindustries.de