



Nonfood Compounds  
Program Listed (A8)  
(153065)

# Fiche Technique

1.2/03450001/0417

**Nettoyant professionnel pour four. Pénètre la saleté et dissout la graisse ainsi que les résidus carbonés. Conçu spécialement pour le secteur alimentaire.**

## OVEN BRITE

Dégraisse l'huile de cuisson tout en préservant les aliments

### PROPRIÉTÉS:

<b>Efficace</b>	Vient à bout des résidus d'huile et de graisse les plus tenaces, même s'ils sont attachés.
<b>Sûr</b>	Peut s'utiliser sur les métaux tels que l'acier inoxydable, l'émail et la plupart des types de plastique. Non combustible.
<b>Adhérence aux surfaces</b>	Le gel visqueux procure une action longue durée. Le produit ne coule pratiquement pas, y compris sur les surfaces verticales.
<b>Action rapide</b>	Agit particulièrement vite à haute et basse température.

### APPLICATION:

S'utilise notamment dans l'industrie alimentaire pour éliminer la saleté et la graisse incrustée dans les fours, les cuisinières, les grilles, les plaques, les poêles, les hottes, les frigos, les filtres, les plateaux de table, les revêtements muraux, les billots, les hachoirs à viande, les camions de nourriture, les chambres froides, les caisses d'étalage, les ventilateurs, les conduits d'air, les cheminées, les convoyeurs, les planchers, les murs et les cloisons. Élimine également la graisse incrustée dans les moteurs à diesel.

### INGRÉDIENTS ACTIFS:

- Potassium hydroxide

### MODE D'EMPOI:

S'utilise toujours pur.

1. Chauffez le four à 60-80°C.
2. Éteignez le four, appliquez le produit non dilué et laissez-le agir pendant 5 à 10 minutes.
3. Nettoyez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon, puis rincez abondamment à l'eau.
4. En cas de saleté très tenace, répétez si besoin les étapes 2 et 3.
5. Après le nettoyage, préchauffez le four au moins 10 minutes avant utilisation.

### CONDITIONS D'EMPLOI:

Le produit pur étant classé comme corrosif, l'utilisation de lunettes de protection et de gants est recommandée. Pour de plus amples informations, veuillez consulter la fiche de données de sécurité.

### CARACTÉRISTIQUES:

Forme..... Liquide visqueux  
Coloris..... Incolore  
Odeur..... Citron  
Densité (20°C)..... 1,1 g/cm3  
pH (20°C) ..... > 13

### AUTORISATIONS:

Détient la certification NSF A8 en tant que dégraissant pour les surfaces et les outils dans les espaces où sont traitées les denrées alimentaires (reg. n° 153065).

### COMPATIBILITÉ:

Évitez le contact avec l'aluminium et les alliages légers, le cuivre, le plastique, les surfaces peintes ou galvanisées. Ne doit pas être utilisé dans des fours autonettoyants, sur des lampes ou tout autre composant électrique ni sur des surfaces non résistantes aux produits alcalins.

Toutes les mentions stipulées dans ce document sont basées sur notre expérience pratique et/ou sur des tests en laboratoire. Étant 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 fiche technique 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.



**Zep Italia s.r.l.**  
T • 800 016 918  
Tecnico • 800-579185  
tecnico@zep.europa.com  
[www.zep.it](http://www.zep.it)



**Zep UK Ltd.**  
T • 0151 422 1000  
F • 0151 422 1011  
info@zep.co.uk  
[www.zep.co.uk](http://www.zep.co.uk)



**Zep Industries BV**  
T • 02 347 01 17  
F • 02 347 13 95  
sales@zep.be  
[www.zepindustries.be](http://www.zepindustries.be)



**Zep Industries BV**  
T • 0164 250100  
F • 0164 266710  
info@zepbenelux.com  
[www.zepindustries.nl](http://www.zepindustries.nl)



**Zep Industries BV**  
T • 0521 174158  
F • 0521 5217114  
sales@zepbenelux.com  
[www.zepindustries.de](http://www.zepindustries.de)

