Fiche Technique

1.0/76550002/0420



Élimine facilement la graisse, l'huile et le carbone des équipements de

Nettovant pour fours et grilles très efficace et non corrosif

PROPRIÉTÉS:

Efficace	Élimine rapidement les résidus d'huile et de graisse les plus tenaces et avec la même efficacité qu'avec un nettoyant corrosif, même s'îls sont durcis.	
Non corrosif	Grâce à sa formule sûre, l'utilisateur n'a pas besoin de gants, de lunettes ou de protection du visage et le produit contribue à la sécurité du lieu de travail.	
Sûr	Sans danger pour les métaux tels que l'acier inoxydable, l'aluminium, l'émail et la plupart des plastiques. Non inflammable.	
Adhère aux surfaces	Le gel visqueux assure un effet durable. Le produit reste sur la surface verticale.	

APPLICATION:

Pour être utilisé dans l'industrie alimentaire, pour enlever la saleté et la graisse encrassée sur les fours, cuisinières, grills, plaques de cuisson, casseroles, hottes aspirantes, réfrigérateurs, filtres, dessus de table, revêtements muraux, blocs de viande, machines à viande, paniers de cuisson, chambres froides, ventilateurs, conduits d'aération, conduits de ventilation, bandes transporteuses, sols, murs, etc.

CARACTÉRISTIQUES:

Forme	liquide
Couleur	
Odeur	agréable
Densité (20 ° C)	± 1,01 g / cm3
pH (20 ° C)	
Soluble dans l'eau	complètement soluble

MODE D'EMPOI:

- 1. Eteignezlefouret, sinécessaire, la lumière. Nevaporisez pas sur des interrupteurs, des sources lumineuses ou d'autres connexions électriques.
- 2. Commencez par bien pulvériser sur les côtés, puis en haut et en bas du four.
- 3. Laissez le produit fonctionner pendant 2 à 3 minutes. Laisser agir un peu plus longtemps sur des saletés très tenaces.
- 4. Essuyer avec un chiffon humide ou une éponge. Répétez le traitement si nécessaire. Rincez les grilles traitées avant de les remettre au four.
- 5. Préchauffez le four pendant 10 minutes (maximum 40 ° C) avant de le réutiliser.

CONDITIONS D'EMPLOI:

Pour plus d'informations, consultez la fiche de sécurité du produit.

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 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 viqueur et donc la seule valable, peut vous être envoyée sur simple demande.



Zep Italia s.r.l. T • 800 016 918 Numero Verde Tecnico 800-579185 tecnico@zepeurope.com

(UK) Zep UK Ltd. T • 0151 422 1000 F • 0151 422 1011

info@zep.co.uk www.zep.co.uk



Zep Industries BV T • 02 347 01 17 F • 02 347 13 95 sales@zep.be www.zepindustries.be

Zep Industries BV T • 0164 250100 F • 0164 266710 info@zepbenelux.com

(NL)



www.zepindustries.de

www.zepindustries.nl