

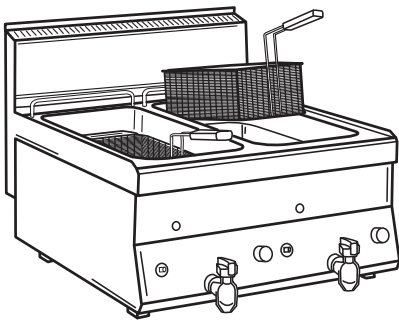


DÉGRAISSANT SURACTIF

Assure l'élimination des graisses cuites et carbonisées

Développement durable

- ✓ Formule biodégradable de 100%.
- ✓ Formule prête à l'emploi : facilite l'utilisation et limite le gaspillage.



Une détergence haute performance 5kg

- Dégraisse rapidement les friteuses.
- Dégraissant puissant pour gras cuit – gras carbonisé
- pH élevé: ≈ 12 .

Indications

■ Produit destiné à l'élimination totale des graisses cuites et carbonisées (friteuse). Conforme aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 8 Septembre 1999).

Composition

■ Agents moussants en milieu fortement alcalin. Déclaration selon le Règlement (CE) n°648/2004 : Contient entre autres composants : moins de 5% : agents de surface non ioniques.

Mode d'emploi 5kg

■ Produit prêt à l'emploi.

Pour une friteuse de 10L :

- Mettre 1L de produit, compléter le niveau avec de l'eau.
- Chauffer à 80°C pendant 15min.
- Vidanger.
- Rincer abondamment.

Données physico-chimiques

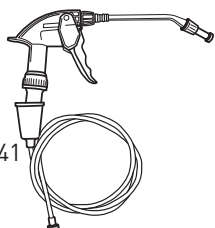
- Solution incolore
- Densité à +20°C : $\approx 1,13$
- pH du produit pur à +20°C : ≈ 12

Données réglementaires

- Dangereux - respectez les précautions d'emploi (établies selon les règles européennes en vigueur en matière de classification et d'étiquetage des produits chimiques).
- Stockage : entre +5°C et +35°C.
- Fabriqué en France.

Conditionnement

- 4 bidons — 5kg réf : 1199043
- Flexible moussant (vendu séparément) réf : 510741



DOSE D'EMPLOI
PRÊT
À
EMPLOI



USAGE PROFESSIONNEL

 laboratoires
ANIOS
Le professionnel de la désinfection

Pavé du Moulin
59260 Lille - Hellemmes • France
Tél : +33 20 67 67 67
Fax : +33 3 20 67 67 68
www.anios.com

La différence par la performance