

## Mousse nettoyante four.

**Propriétés:**

Élimine la graisse et la saleté brûlées. Mousse consistante, qui prolonge l'action. Efficacité maximum sans éclaboussures ni vapeurs. Dosage pratique et sûr.

**Mode d'emploi :**

Pulvériser le produit sur la surface. Frotter les zones les plus incrustées ou à l'accès difficile. Laisser agir et rincer à l'eau. Le temps de contact dépend du degré de saleté.



Formats  
ventes :

1 l

**Applications :****Indiqué pour:**

Surfaces résistantes aux pH alcalin. Fours. Fourneaux, plaques et grills. Grills et barbecues.

**Établissements :**

Industrie alimentaire. Cuisines professionnelles. Catering. Restaurants. Bars et cafétérias. Centres de loisirs.

**Dose :**

Fours et grills



Prêt à l'emploi

**Composition qualitative :**

Tensioactifs. Alcalis inorganiques. Dissolvants. Agents séquestrants. Colorants. Conservateurs. Eau.

**Registres :****Propriétés physiques et chimiques:**

<b>Aspect:</b>	Liquide transparent
<b>Couleur :</b>	Jaune
<b>Odeur:</b>	Caractéristique
<b>Densité:</b>	1,05+-0,01
<b>pH:</b>	13

**Attestations :**