



### DECAPANT FOUR

A16259 - 500ML

Permet le nettoyage efficace et rapide des fours, rôtissoires, grills, etc.

- Décolle les graisses
- Empêche la redéposition
- Conforme contact alimentaire indirect\*



#### ● Application :

Permet de décoller les graisses carbonisées et de les disperser de façon à empêcher leur redéposition.

Contient: Soude caustique.

Permet le nettoyage efficace et rapide des fours, rôtissoires, grills, barbecues, vitres et hottes de cheminées.

Permet le nettoyage des plats et accessoires de cuisines.

Nécessite un rinçage abondant à l'eau.

#### DONNEES TECHNIQUE:

Odeur: Agrumes / Aspect: Mousse blanche / pH: 13,8 +/-0,5 /

Densité: 1,04 +/-0,02

#### ● Mode d'emploi :

Faire chauffer le four, porte fermée, pendant 3 à 4 minutes et l'éteindre.

Bien agiter l'aérosol avant et pendant l'emploi.

Vaporiser la mousse sur toute la surface à nettoyer, en maintenant l'aérosol en position tête vers le haut.

Laisser agir une dizaine de minutes, puis nettoyer avec une éponge humide.

Ne pas appliquer sur les surfaces sensibles aux alcalins (tel que l'aluminium, etc). Ne pas utiliser pour les fours autonettoyants.

\*Pour le nettoyage des surfaces pouvant entrer en contact alimentaire, rincer obligatoirement à l'eau potable.

#### ● Lieux d'utilisation :

- Cuisines, CHR
- Entreprises de propreté
- maisons de retraite, hôpitaux,
- Écoles
- Industries

#### ● Conditionnement :

Unité de conditionnement (U.C): Aérosol 500ml

Volume nominal: 650 ml / Volume net: 500ml

Unité de vente : Carton de 12 unités

Palettisation : 1080 unités / 90 cartons

#### ● Legislation :

##### USAGE PROFESSIONNELS UNIQUEMENT

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Consultez la fiche de données de sécurité (FDS), disponible sur simple demande.

*Nos fiches techniques ont été réalisées dans l'état actuel de nos connaissances certains éléments sont susceptibles d'être modifiés.*

*Photo non contractuelle. 01/06/2026 Indice 1*