

## Détergent concentré spécial graisses cuites **FOURNET 1000**

Nettoyants détergents détartrants

*Elles fondent pour lui !*



### Présentation

FOURNET 1000 est un dégraissant surpuissant inodore spécialement conçu pour le nettoyage difficile des intérieurs de fours, grilles, filtres, plaques de cuisson, hottes, friteuses, etc.

### Points forts

- Formule concentrée
- Actif sur graisses carbonisées
- Adhère aux surfaces verticales
- Autorisé contact alimentaire

### Propriétés

- Elimine efficacement les graisses cuites ou carbonisées en les transformant en savons solubles.
- Permet de résoudre tous les problèmes de nettoyage lorsqu'un détergent classique s'avère insuffisant.
- Adhère parfaitement aux surfaces verticales en évitant les coulures.
- Désincruste rapidement les sols de cuisines, d'abattoirs et d'ateliers.
- Autorisé pour le nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

### Mode d'emploi

- Ne pas appliquer sur l'aluminium ni sur les alliages légers.

En pulvérisation :

- Diluer à raison de 1 volume de FOURNET 1000 pour 1 à 5 volumes d'eau.
- Laisser agir quelques minutes.
- Rincer à l'eau.

En bain :

- Diluer à raison de 1 volume de FOURNET 1000 pour 5 à 30 volumes d'eau (chaude si possible).
- Maintenir les pièces immergées jusqu'à obtention du résultat escompté.
- Rincer à l'eau.

La dilution du produit dans l'eau tiède augmente l'efficacité du nettoyage.

### Caractéristiques générales

**N° de référence :** FO105200

**Aspect :** Liquide

**Couleur :** Jaune

**Odeur :** Citron

**Densité :** 1,17

## Caractéristiques techniques

**pH :** 14

## Réglementation

**Contact Alimentaire :** Oui

**Pourcentage COV :** 0%

## Conditionnement

**Capacité de conditionnement :** 5 L, 30 L, 220 L

**Type de conditionnement :** Vrac

## Sécurité

Le port d'EPI appropriés est conseillé pour toutes manipulations du produit. FDS disponible sur Quick-fds.

## Stockage

Stocker en emballage d'origine bien fermé, hors gel, humidité et fortes chaleurs.