

NETTOYANT FOURS PLAQUES GRILL

1. Destination

CHR111 nettoie sans frotter ; élimine par simple pulvérisation les huiles et graisses caramélisées sur les parois des fours et plaques de cuisson

2. Propriétés

CHR111 est présenté en formulation prête à l'emploi, ses divers conditionnements offrent ainsi une distribution pratique aux postes d'utilisation et une mise en œuvre immédiate, évitant les pertes de temps dues aux dilutions préalables.

3. Mode d'emploi

Pulvériser sur support encore tiède.
Laisser agir quelques instants.
Rincer, si possible, essuyer avec une éponge humide.

Produit réservé aux utilisateurs professionnels

4. Caractéristiques

Aspect : Liquide
Couleur : brun
Densité à 20°C : 1,16
PH : En solution 5% : 13,5
Agressivité : Nulle sur les métaux ferreux, ne pas utiliser sur l'aluminium et ses alliages risque d'altérer la peinture.

5. Stockage et étiquetage

GHS05 CORROSIF
Stocker à l'abri du gel pour éviter une modification de l'aspect du produit ; le cas échéant, CHR111 retrouverait performances et aspect d'origine, revenu à température ambiante
Etiquette verte du tableau C (Potasse caustique en solution à 15 %).
PRODUIT A USAGE PROFESSIONNEL
Veuillez consulter la fiche de données de sécurité disponible sur simple demande