



Référence: HPC1400
Décapant des Bruleurs Alimentaire

Décapant des bruleurs, pour grills, barbecues, chaudières à gaz.

-Description et domaine d'application :

Décapant des bruleurs est utilisé pour enlever les dépôts de carbone des fours et grills. Il supprime les graisses incrustées et élimine les résidus de carbone. Il suffit d'appliquer le produit sur la surface à traiter, attendre quelques minutes (10-20 mns) puis rincer à l'eau potable et tiède de préférence. Le décapant des bruleurs est une formulation très alcaline lui garantissant une efficacité immédiate pour décoller les graisses cuites et tous dépôts carbonisés ou graisseux. N'émet aucune vapeur lors de son utilisation donc une facilité d'emploi pour l'utilisateur.

Il est économique et polyvalent car il peut être utilisé pour le nettoyage d'un grand nombre de surfaces :

Fours (sauf four pyrolyse et catalyse, micro-ondes, fours vapeur ou mixtes) Grills, Grilles, portes de four (à condition qu'il n'y ait aucune contre- indication du fabricant) ,rôtissoires

-Propriétés physiques et chimiques :

Produit détergent, incolore, léger parfum citron.

Aspect :	Liquide
Couleur :	Jaune clair
pH :	12-12,5
Densité à 20°C :	1.05+/-0.05
Point éclair >100°C :	Ininflammable

-Mode d'emploi :

Toujours appliquer le produit sur des surfaces tièdes (maximum 60°C), laisser agir entre 10 et 20 minutes en fonction de l'encrassement.

Pour une surface fortement incrustée, appliquer le produit pur à l'aide d'une éponge ou d'une brosse.

Pour un nettoyage normal, diluer le produit à 5% avec de l'eau.

Pour tremper les grills ou les éléments incrustés, diluer le produit à 10% avec de l'eau.

Ne pas utiliser le produit pour nettoyer les pièces en aluminium.

Le produit est de formulation alcaline donc corrosif pour la peau, le port de gants est vivement conseillé pour toute utilisation.

-Conditionnement :

Bidon de 5L - Carton de 4



SYNAPSE déclaration 262106.1

UFI : 7KC0-Q0WD-800U-F2MF