



SOPRA FOUR ULTRA

DECAPANT-NETTOYANT GEL

Utilisation : SOPRA FOUR ULTRA s'utilise en cuisine et agroalimentaire, pour le nettoyage des fours, grills, friteuses, des filtres de hottes, des fumoirs à viande et poisson, des rôtissoires, des vitres d'insert. SOPRA FOUR ULTRA élimine les graisses et particules sur cuites, carbonisées.

Dosage : Appliquer avec le pinceau fourni, une fois par semaine ou plus selon la fréquence d'utilisation du matériel, sur des surfaces tièdes (jusqu'à 100°C).

Laisser agir 10 minutes (sur surfaces tièdes) selon la résistance des souillures.

Rincer abondamment à l'eau froide.

Pour redonner l'éclat du neuf à l'extérieur de vos fours et à tous vos inox, appliquer SOPRA FOUR ULTRA dilué de la même quantité d'eau chaude. Frotter si nécessaire, rincer à l'eau chaude.

Caractéristiques : Gel blanc, pH environ 14, sceau de 5kg.

Législation : Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des appareils et récipients destinés à être en contact avec les denrées alimentaires (arrêté du 8 septembre 1999). Conforme à la biodégradabilité des détergents (règlement CE N°648/2004). 81% des substances pouvant être biodégradées sont facilement biodégradables selon les lignes directrices OCDE 301.

Précaution d'emploi : Les recommandations complètes relatives aux précautions d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la fiche de données de sécurité du produit (FDS).

GARANTIE : NE CONTROLANT PAS LES APPLICATIONS, IL IMPORTE A L'UTILISATEUR DE S'ASSURER, PAR DES ESSAIS, QUE LE PRODUIT CONVIENT BIEN A L'USAGE AUQUEL IL LE DESTINE. NOTRE GARANTIE NE SAURAIT EXCEDER LE REMPLACEMENT D'UN PRODUIT RECONNU DEFECTUEUX

PRODISCOL SAS - 4 Rue Pierre Brossolette- 92250 La Garenne-Colombes

Tel : 06 83 56 03 78 – Fax : 01 57 67 80 89 – Mail : prodiscol@orange.fr