

NETTOYANT ULTRA DÉGRAISSANT SPÉCIAL GRAISSE CUITE

EXTREM OIL



Bidon de 5 Litres à diluer (à 20 %)

Notre dégraissant concentré spécial graisses de cuisine est particulièrement élaboré pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables encrassées : grills, rôtisseries, planchas, hottes, pianos, fours, plans de travail, bacs, équipements de restauration... ultra gras.

Applications et dosages



Cuisines, cuisinières, grills, planchas, hottes, rôtissoires....
1:10 à 1:50 selon degré de salissures - 1000 à 200ml / 10L d'eau

QUOI	DILUTION	COMMENT
Nettoyage à la main 	20 % EXTREM OIL 	Pour Le nettoyage des planchas, hottes, pianos, rôtisseries..... Appliquer le mélange - Laisser agir - Brosser ou frotter – Rince à l'eau - Essuyer 

Précautions	Caratéristiques
Aucunes	pH 10,8 - 11 Couleur vert clair à jaune clair
Utilisations	Propriétés / Avantages
Désincruste les molécules d'huiles, de graisses cuites et accélère leur biodégradation.	Applicable à l'eau chaude.
Idéal pour le dégraissage en profondeur. Effet anti déparant sur les sols.	Non corrosif. Dermatologiquement sûr.
Nettoie simultanément toutes sortes de surfaces, sols et équipements engraisés.	N'attaque pas les peintures, les matières plastiques ou les métaux.
Elimine rapidement les huiles naturelles, les graisses cuites et les protéines de toutes sortes.	Non toxique pour les humains, les animaux et l'environnement. Compatible avec les installations de traitement des eaux.
Peut être utilisé dans le domaine alimentaire, la restauration et le nettoyage HACCP.	Produit écologique, sans danger pour les microbes et les stations d'épuration.
Peut être utilisé à haute pression et haute température (jusqu'à 95°C et même en vapeur)	Pas besoin d'additifs antimousse pour le nettoyage automatique.
Classé produit NON DANGEREUX selon la réglementation REACH.	Parfum agréable.

*photo non contractuelle

Tous nos produits peuvent être transportés dans des camions avec des denrées alimentaires à une température supérieure à 4°C.