

NETTOYANT ULTRA DÉGRAISSANT SPÉCIAL GRAISSE CUITE

EXTREM OIL sprayer 750ml



Sprayer 750ml prêt à l'emploi

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

Applications et dosages



Barbecues, planchas, hottes de cuisines, plans de travail, cuisinières, rôtisseries, zones de pâtisseries....

QUOI	DILUTION	COMMENT
EXTREM OIL sprayer 	Prêt à l'emploi	<p>A utiliser en cas de traces de graisses persistantes Pulvériser – Laisser agir –Brosser ou frotter – Rincer à l'eau – Sécher.</p> 

Précautions

Aucunes

Caratéristiques

pH 10,8 - 11

Couleur vert clair à jaune clair

Utilisations

Désincruste les molécules d'huiles, de graisses cuites et accélère leur biodégradation.

Idéal pour le dégraissage en profondeur. Effet anti déparant sur les sols.

Nettoie simultanément toutes sortes de surfaces, sols et équipements engraisés.

Elimine rapidement les huiles naturelles, les graisses cuites et les protéines de toutes sortes.

Peut être utilisé dans le domaine alimentaire, la restauration et le nettoyage HACCP.

Peut être utilisé à haute pression et haute température (jusqu'à 95°C et même en vapeur)

Classé produit **NON DANGEREUX** selon la réglementation REACH.

Propriétés / Avantages

Applicable à l'eau chaude.

Non corrosif.
Dermatologiquement sûr.

N'attaque pas les peintures, les matières plastiques ou les métaux.

Non toxique pour les humains, les animaux et l'environnement. Compatible avec les installations de traitement des eaux.

Produit écologique, sans danger pour les microbes et les stations d'épuration.

Pas besoin d'additifs antimousse pour le nettoyage automatique.

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.