



DECAGRA GEL

Réf : CUI22

DECAPANT DES GRAISSES CUITES

AVANTAGES

- Permet un entretien facile et rapide
- Se dilue à l'eau
- Conforme à l'Arrêté du 08.09.99

PROPRIETES

DECAGRA GEL est un décapant alcalin capable de liquéfier et transformer en savon soluble les graisses cuites d'origine animale ou végétale, permettant ainsi la remise en état rapide des fours, fumoirs, cellules de cuisson, sauteuses etc...

DECAGRA GEL est conforme à l'Arrêté Ministériel du 08.09.99 concernant le nettoyage des matériels pouvant être en contact avec des denrées alimentaires.

DECAGRA GEL est capable de dissoudre les cheveux dans les siphons des lavabos, douches etc... Il est parfaitement utilisable comme déboucheur d'éviers où se trouvent aussi beaucoup de corps gras.

MODE D'EMPLOI

S'utilise au pulvérisateur, au pinceau ou en bain.

DECAGRA GEL s'utilise pur.

Appliquer sur surface tiède, 40 à 50°C.

Laisser agir quelques minutes, puis rincer à l'eau claire à l'aide d'une éponge.

- En bain : dans un bac en plastique ou en tôle, laisser tremper les pièces 5 à 10 mn, puis les sortir et les rincer abondamment à l'eau sous pression.

Attention : ne jamais utiliser sur l'aluminium ou alliages légers.

CARACTERISTIQUES

- Aspect : liquide limpide jaunâtre
- PH pur : 13 +/- 0,5
- Densité : 1,2
- Ininflammable
- Biodégradable à + de 90%.

PRECAUTIONS ET SECURITE D'EMPLOI

Consulter la fiche de données de sécurité sur notre site www.chimie-technique-conseil.fr

Nota : notre responsabilité ne saurait être engagée pour toute utilisation non conforme à nos instructions