



FORNOX-P200



Décapant four et plaque chauffant

Fiche Technique

Description

Le décapant four liquide FORNOX-P200 est un produit puissant pour l'élimination des graisses et des corps gras carbonisés. Il a un haut pouvoir dégraissant sur les surfaces mêmes poreuses et ce grâce à son pouvoir pénétrant et sa formule. Il fonctionne sur les parois des matériels de cuisson: four traditionnel, grilles de cuisson, rôtissoires, plaques chauffants, grills. Dilué avec de l'eau, le produit convient aussi pour le nettoyage en trempage des friteuses.



HYGIENE
EN
CUISINE
PROFESSIONNELLE

Avantage

- Détergent ultra puissant, action puissante et rapide
- Nettoie en un tournemain, fours, grilloirs, grils, friteuses, poêles basculantes, plaques de cuisson, hottes d'aspiration (Inox), filtres d'extraction et d'aération en acier, fumoirs, tuyaux d'écoulement
- Action alcaline puissante qui enlève même les souillures carbonisées.

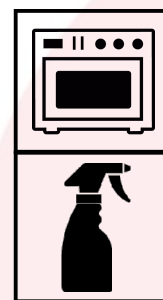
Propriété physico-chimique

- > Liquide marron clair
- > pH pure 14
- > Parfum technique

Composition

Contient (Rég.CE 648/2004):
hydroxyde de potassium., agents de surface non ioniques, séquestrant.

PICTOGRAMMES



Mode d'emploi

Dosage: Les quantités de dosage dépendent du degré de salissure.

Dosage recommandé	Degré de salissure	Dosage (ml/ml d'eau)
Fours et plaque chauffants	Léger	50% = 500ml dans 500ml d'eau
	Moyen	75% = 750ml dans 250ml d'eau
	Fort	Pur
Friteuses	Léger	50 gr chaque 1000 ml d'eau
	Moyen	100 gr chaque 1000 ml d'eau
	Fort	200 gr chaque 1000 ml d'eau



FORNOX-P200



Décapant four et plaque chauffant

Fiche Technique

Application

Fours et plaque chauffants

- Portez systématiquement des gants et des lunettes de protection adaptés lors de l'utilisation.
- Éteindre les grilles, fours et appareils avant les nettoyer. La température doit être au max. 50°C.
- Vaporiser généreusement FORNOX-P200 sur les surfaces à nettoyer, les parois du four et les grilles, les plaques pour grillades.
- Laisser agir pendant 5 - 10 minutes afin que la réaction chimique puisse se faire, utiliser une brosse à poils durs, un tampon à récurer, si nécessaire, pour déloger les dépôts de graisse cuite ou carbonisés.
- Utiliser un chiffon humide pour ramasser la saleté dissoute. Rincer abondamment avec de l'eau.

Friteuses

- Préparer une solution 100 g de FORNOX-P200 par litre d'eau chaude (50°C maxi).
- Vidanger l'huile, fermer la valve. Remplir la friteuse (+ panier) avec la solution jusqu'au niveau prévu pour l'huile.
- Allumer la friteuse et porter à ébullition pendant 20 min environ (faire attention au déversement).
- Vidanger la friteuse tiède. Bien rincer avec abondant eau claire pour éliminer toutes les résidus. Si nécessaire répéter l'opération plusieurs fois.

Conseils d'utilisation

Portez systématiquement des gants et des lunettes de protection adaptés lors de l'utilisation de FORNOX-P200. Lisez attentivement les informations sur l'étiquette du produit. Ne pas utiliser sur aluminium et alliages légers. Ne pas mélanger avec autres produits.

Consignes de sécurité

Recommandations d'utilisation : Usage strictement réservé aux professionnels. Dangereux, respecter les précautions d'emploi. Fiche de données de sécurité (FDS) sur demande. Utilisez FORNOX-P200 avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Précaution à prendre pour une manipulation sans danger, matières incompatibles, produits incompatibles : Se reporter aux chapitres 7.1, 7.2 et 8.2 de la fiche de données de sécurité.

Conditions de stockage : Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe.

Conditionnements

Confection de 04 bidons de 6 kg

Confection de 15 Flacons de 750 ml

Cod.Art. PF991FOR006K

Cod.Art. PF991FOR750ML



Etiquetage - Attention

Étiquetage conformément au Règlement (CE) n° 1272/2008:



H302 - Nocif en cas d'ingestion.

H314 - Provoque des brûlures de la peau et de graves lésions des yeux.

PULIRE PROFESSIONAL
79, Rue de l'Aéroport - Dar Fadhal La Soukra - 2036 Ariana
Tel: 00216 71 868 677 Fax: 00216 71 864 768

Date dernier révision: 23/11/2017

Cette fiche est fournie à titre d'information, elle peut être modifiée sans préavis. La société PULIRE PROFESSIONAL décline toute responsabilité pour une utilisation non conforme.