



Dégraissant super puissant

Pour cuisines et surfaces encrassées.



Caractéristiques

- Grâce à sa forte réserve d'alcalinité, ELIPRO DS+ donne d'excellents résultats de dégraissage, aussi bien sur les salissures grasses d'origine animale que végétale.
- Agréé de contact alimentaire.

Mode & doses d'emploi

- Pur : pulvériser sur les plans de travail, hottes, fours, vitres d'insert... Laisser agir quelques minutes, puis enlever les graisses dissoutes avec une éponge. Rincer.
- Dilué : de 10 à 20% - de préférence dans de l'eau chaude - pour toutes surfaces grasses. Rincer.
- Friteuse : remplir la friteuse d'une solution à 20% avec de l'eau bouillante. Laisser agir plusieurs heures. Rincer à grande eau et remplir d'huile.
- Nettoyage automatique des fours vapeur : Verser le produit ELIPRO DS+ pur dans le réservoir de lavage intégré ou insérer la canne d'aspiration dans le bidon. Consulter le manuel d'instruction du fabricant.

Attention : ne pas utiliser sur l'aluminium et ses alliages.

Données physico-chimiques

- État physique : Liquide
- Apparence : limpide.
- Couleur : ambré.
- Odeur : caractéristique.
- pH : 14
- Point d'éclair : > 65 °C
- Solubilité : Aucune donnée disponible
- Viscosité, dynamique : 10 cP

Composition

- Plus de 5 mais moins de 15% de phosphates
- Moins de 5% d'agents de surface amphotères, phosphonates, agents de surface anioniques

Conditionnement

- Pulvérisateur de 750ml surreballé par 12.
- Bidon de 1kg surreballé par 12.
- Bidon de 5kg surreballé par 4.
- Bidon de 25kg.
- Fût de 60kg.
- Fût de 220kg.

Législation - Sécurité

- Produit d'usage externe – Ne pas avaler – Ne pas mélanger à d'autres produits
- Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) no 648/2004 relatif aux détergents.
- Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des Etats Membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.
- Produit conforme à la législation française relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999).
- La formule de ce produit est déposée au centre anti-poisons de Nancy : 03 83 32 36 36
- Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande.