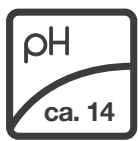




HF10 FOOD ULTRA



Dégraissant rapide super actif pour saletés très tenaces



Plans de travail, tables
100ml - 500ml / L d'eau

⊕ PROPRIÉTÉS

Dégraissant détachant très puissant, particulièrement efficace pour les saletés difficiles (huile, gras, graisses cuites, suie, saletés d'origine animale, végétale ou minérale). Enlève les traces grasses sur toutes les surfaces en plastique, acier inoxydable, laminé et tous les matériaux modernes résistant aux solvants.

⊕ AVANTAGES

- Très concentré, facilement biodégradable.
- Agit rapidement.
- Idéal pour le nettoyage des fours, hottes, grills, planchas, trancheuses, casseroles, plans de cuisson, plans de travail, ustensiles, chaises et tables.

⊕ UTILISATIONS

Réseau HoReCa, cantines, collectivités, restaurants d'entreprise.

⊕ PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Ne pas utiliser sur l'aluminium et les métaux légers, suivre les indications des fabricants du matériel. Ne pas appliquer sur surfaces trop chaudes (maxi: 50 °C). Porter obligatoirement des gants et des lunettes. Ne jamais mélanger à des produits acides. Ne pas mélanger à d'autres produits.

⊕ MODE D'EMPLOI

Respecter les mesures de sécurité usuelles pour l'utilisation de produits chimiques et le port des équipements de protection individuelle appropriés.

Diluer suivant utilisation de 100ml à 500ml par litre d'eau, appliquer la solution nettoyante à l'aide d'un pulvérisateur ou d'une éponge humide sur les surfaces à nettoyer, laisser agir quelques instants.

Si nécessaire frotter les taches à l'aide d'une brosse ou d'un racloir. Enlever la saleté dissoute et les restes

⊕ CARACTÉRISTIQUES

Etat physique: liquide

Couleur: incolore

Densité: ca. 1,1 - **pH:** ca. 14

Biodégradabilité environnement:

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme défini dans la réglementation (CE) no 648/2004 relative aux détergents.

⊕ LÉGISLATION & SÉCURITÉ

Conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires. Lire attentivement les recommandations sur la fiche de sécurité et l'emballage d'origine. Réserve à un usage professionnel. Fiche de données de sécurité disponible sur demande.

⊕ RÉFÉRENCES & CONDITIONNEMENTS

HF10-5

Bidon 5L



Casseroles & ustensiles

100ml - 500ml / L d'eau



Décapant fours, grills

de gras avec un chiffon ou une éponge. Rincer abondamment à l'eau.

Stockage: conserver hermétiquement fermé à l'abri du froid, du gel, des rayons UV et de la chaleur dans un endroit aéré.

Pour toutes informations complémentaires, veuillez consulter notre service technique.

Nous déclinons toute responsabilité quant à une manutention, un stockage, une utilisation ou une élimination du produit qui différerait des recommandations préconisées par FLOWEY®.