



DÉGRAISSANT SURACTIF

Assure l'élimination des graisses cuites et carbonisées

Développement durable

- ☑ Formule biodégradable de 100%.
- ☑ Formule prête à l'emploi : facilite l'utilisation et limite le gaspillage.
- ☑ Pulvérisation sous mousse : limite la volatilité des composants.

Une détergence haute performance 750ml

- Dégraisse rapidement les fours, hottes, grill, piano...
- Formule moussante: meilleure visualisation des surfaces traitées et de la qualité de rinçage.
- Adhère aux surfaces verticales.
- pH élevé : ≈ 12.

Indications

- Produit destiné à l'élimination totale des graisses cuites et carbonisées (four, hotte, grill, piano...). Conforme aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 8 Septembre 1999).

Composition

- Agents moussants en milieu fortement alcalin. Déclaration selon le Règlement (CE) n°648/2004 : Contient entre autres composants : moins de 5% : agents de surface non ioniques.

Mode d'emploi 750ml

- Produit prêt à l'emploi.
- Pulvériser uniformément sur les surfaces à traiter.
- Laisser agir 15 minutes environ (T max. +60°C).
- Rincer pour éliminer le gras dissout.
- Ne pas utiliser sur l'aluminium et alliages à base d'aluminium.

Données physico-chimiques

- Solution incolore
- Densité à +20°C : ≈ 1,13
- pH du produit pur à +20°C : ≈ 12

Données réglementaires

- Dangereux - respectez les précautions d'emploi (établies selon les règles européennes en vigueur en matière de classification et d'étiquetage des produits chimiques).
- Stockage : entre +5°C et +35°C.
- Fabriqué en France.

Conditionnement

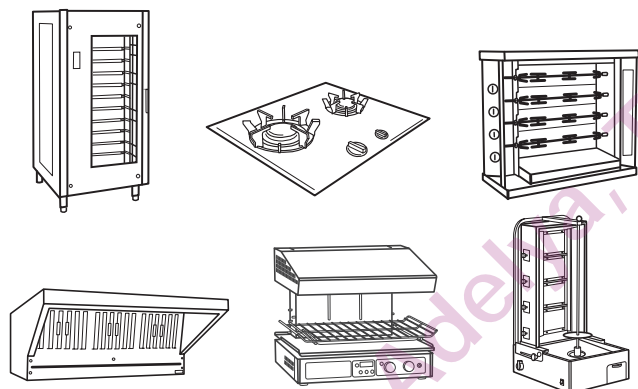
- 6 flacons — 750ml réf : 1199342



Laboratoires
ANIOS

Le professionnel de la désinfection

Pavé du Moulin
59260 Lille - Hellemmes • France
Tél : +33 20 67 67 67
Fax : +33 3 20 67 67 68
www.anios.com



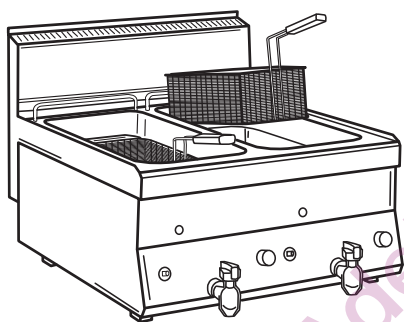


DÉGRAISSANT SURACTIF

Assure l'élimination des graisses cuites et carbonisées

Développement durable

- ☑ Formule biodégradable de 100%.
- ☑ Formule prête à l'emploi : facilite l'utilisation et limite le gaspillage.



DOSE D'EMPLOI
PRÊT
À
EMPLOI



USAGE PROFESSIONNEL

Une détergence haute performance 5kg

- Dégraisse rapidement les friteuses.
- Dégraissant puissant pour gras cuit – gras carbonisé
- pH élevé: ≈ 12 .

Indications

■ Produit destiné à l'élimination totale des graisses cuites et carbonisées (friteuse). Conforme aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 8 Septembre 1999).

Composition

■ Agents moussants en milieu fortement alcalin. Déclaration selon le Règlement (CE) n°648/2004 : Contient entre autres composants : moins de 5% : agents de surface non ioniques.

Mode d'emploi 5kg

- Produit prêt à l'emploi.
- Pour une friteuse de 10L :
- Mettre 1L de produit, compléter le niveau avec de l'eau.
- Chauffer à 80°C pendant 15min.
- Vidanger.
- Rincer abondamment.

Données physico-chimiques

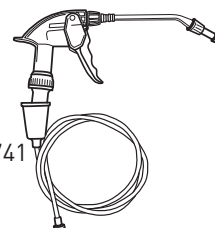
- Solution incolore
- Densité à +20°C : $\approx 1,13$
- pH du produit pur à +20°C : ≈ 12

Données réglementaires

- Dangereux - respectez les précautions d'emploi (établies selon les règles européennes en vigueur en matière de classification et d'étiquetage des produits chimiques).
- Stockage : entre +5°C et +35°C.
- Fabriqué en France.

Conditionnement

- 4 bidons — 5kg réf : 1199043
- Flexible moussant (vendu séparément) réf : 510741



laboratoires
ANIOS
Le professionnel de la désinfection

Pavé du Moulin
59260 Lille - Hellemmes • France
Tél : +33 20 67 67 67
Fax : +33 3 20 67 67 68
www.anios.com