

Ultra BAC®



DEGRAISSANT FOUR FRITEUSE

ECOLABEL

Produit concentré
Élimine les graisses cuites
Efficace nettoyage des planchas

> Utilisation

Dégraissant concentré pour le nettoyage des surfaces très grasses.
Produit surpuissant pour le nettoyage des graisses cuites et carbonisées.
Indiqué pour le dégraissage des systèmes d'extraction, fours et friteuses.
Produit respectueux de l'environnement.

> Mode d'emploi

Produit prêt à l'emploi.
Appliquer la solution directement sur la surface à nettoyer (froide) laisser agir et mettre le four à 60°C maximum pendant 10/15 mn.
Rincer et laisser sécher.
Adapter la quantité de produit au degré de salissures.
Un dosage correct permet de réaliser des économies et de réduire l'incidence du produit sur l'environnement.

> Composition

Agents de surface non ioniques, sels inorganiques parmi d'autres.

> Caractéristiques

- Etat physique :Liquide.
- Couleur :Jaune.
- pH direct :≈13,5 (+0,5)
- Densité à 20 °C :1,07 (+0,05).

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation, à l'exception des laiteries ou du matériel de laiterie, et des industries de la fermentation du lait (arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).
Répond aux critères de biodégradabilité et écotoxicité exigés par l'étiquette Européenne Ecolabel.

Le produit est conforme aux dispositions du Règlement (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.

> Précautions d'emploi

Provoque des graves brûlures de la peau et des lésions oculaires graves. Porter des gants de protection/un équipement de protection des yeux. EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU (ou les cheveux) : Enlever immédiatement tous les vêtements contaminés. Rincer la peau à l'eau/Se doucher. EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. Conserver hors de portée des enfants. Réservé aux utilisateurs professionnels. Conserver uniquement dans le récipient d'origine. Contient : hydroxyde de potassium, potasse caustique, tensioactifs non ioniques. Fiche de données de sécurité, conforme au règlement REACH (CE) n° 453/2010 mise à disposition. Formule déposée au centre antipoison N° ORFILA : +33 (0)1 45 42 59 59.

> Logistique

	5 kg	750 mL
Conditionnement	bidon	pulvérisateur
Colis	4 bidons	6 x 750 ml
Colis dimensions extérieures (cm)	38,2 x 28,2 x 29,8 H	21 x 18,5 x 32,5 H
Poids brut	21,3 kg	5,3 kg
Code produit	130923	130924



PRÊT
À
L'EMPLOI

pH
≈13,5



ES-AR/020/00001



Ces informations, données à titre indicatif, sont le reflet de nos meilleures connaissances. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité. Photos non contractuelles.

GEH

Parc d'Activités des Cortots
12, rue des Cortots - 21121 Fontaine-lès-Dijon
Tél. : 0810 026 826 - geh@geh.fr - www.geh.fr

CUISINE