

Greasecutter Plus

Nettoyant des surfaces très grasses (fours, grills...).



- Formule très concentrée : alcalin + solvant.
- Fort pouvoir désincrustant : des résultats superbes.
- Produit concentré prêt à l'emploi, une utilisation simple (pulvérisateur) et économique.
- Solvant inodore : excellents résultats sans émanations désagréables.
- Sécurité du personnel.Polyvalent : dégraissage de nombreuses surfaces.

Greasecutter Plus

Nettoyant des surfaces très grasses (fours, grills...).

- Dissout instantanément les dépôts graisseux :Alcalin très puissant, solvant inodore : action immédiate.GREASECUTTER PLUS pénètre, décolle et disperse lessouillures grasses, carbonisées : un dégraissage facile.
- Une utilisation simple et économique :Une seule application pour dégraisser rapidement : il suffit de vaporiser, laisser agir 10 à 15 mn puis rincer.
- Polyvalent :Utilisation d'un produit unique pour le dégraissage de nombreuses surfaces : fours, grills, pianos, friteuses,hottes d'aspiration, sols de cuisine, filtres d'extraction et d'aération, surfaces de stockage, petits matériels...

MODE D'EMPLOI:

Pour les surfaces comportant des graisses carboni-sées : vaporiser GREASECUTTER PLUS à l'état pur sur les surfaces à traiter (pianos et grills : chauffer à 45°-50°C).

Laisser agir quelques instants. Bien rincer à l'eau claire à l'aide d'une éponge.

Pour les sols, surfaces de travail, petits matériels, hottes..., préparer une solution eau/GREASECUTTER PLUS (à 50/50) à l'aide d'un système de dosage Ecolab ou manuellement.

Appliquer la solution sur les surfaces à traiter ou vaporiser. Rincer à l'eau claire.

Pour les filtres d'extraction : trempage dans une solution eau/GREASECUTTER PLUS. Immerger les pièces dans le bac. Laisser agir. Rincer à l'eau claire.

GREASECUTTER PLUS est déconseillé sur l'aluminium ou autres métaux altérables.

Le responsable Ecolab est à votre disposition pour développer la meilleure utilisation de GREASECUTTER.

Pour vos commandes et interventions :

NUMERO VERT : 0800 03 30 02 FAX VERT : 0800 84 15 16

Propriétés spécifiques :

- pH à 1% environ 13,6
- Densité : environ 1,046
- Biodégradabilité supérieure à 90%, selon le décret n°87-1055 sur la biodégradabilité des agents de surface OECD 301B.

Conditionnement:

- Bidons: 4 x 5 I (888 100).

Conformité :

GREASECUTTER est conforme au décret n°98-507 du17-06-98 réglementant les produits, pour collectivités, destinés au nettoyage des appareils et récipients Au contact des denrées alimentaires.

Sécurité:

Avant utilisation, lire attentivement les conseils de sécurité mentionnés sur l'étiquette du produit.

Ne mélanger avec rien d'autre que de l'eau

Stockage:

Conserver à une température comprise entre 10 et 35°C.

