

DENGRAS F

Dégraissant grills / planchas



Dégraissant énergétique utilisable dans le nettoyage de graisses et salissures très incrustées. Produit non inflammable utilisable à froid ou à chaud. Indiqué pour le nettoyage de surfaces très sales, graisses incrustées, etc. Possède un grand pouvoir émulsionnant de graisses, huiles et hydrocarbures. Spécialement indiqué pour le nettoyage de grills/planchas de restaurant, fours, etc. Apte pour l'industrie alimentaire.



MODE D'EMPLOI

Utiliser pur pour le nettoyage de grills/planchas de restaurant, de préférence avec le grill/plancha chaud (60-70° C) rincer ensuite avec un chiffon humide. Peut se diluer dans l'eau selon le degré de salissure existante sur d'autres matériaux (filtres, fours, etc.).



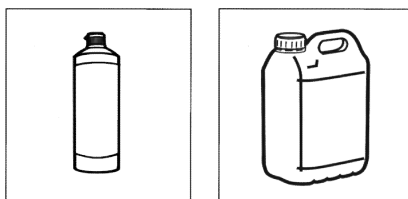
PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUE

Aspect: liquide transparent
Couleur: marron
Densité: 1.28 g/cc a 20°C
pH: 13.0 (1%)

ACIDE NEUTRE ALCALIN

T^a Inflammation: N.A.
Viscosité (cPs, 20°C): N.A.
Demande Chimique d'Oxygène (DCO): N.A.
Teneur en Phosphore (P): N.A.
Autres: N.A.

FORMAT DE PRÉSENTATION



Conditionnement de 1,25 Kg.
Conditionnement de 6 Kg.



COMPOSITION CHIMIQUE QUALITATIVE

Alcalis
Diluants
Agents de surfaces non ioniques
Colorants