DEGRAISSO

Degraissant radical pour le nettoyage de graisses cuites dans le domaine alimentaire comme les hottes, grils, friteuses, filtres, etc…

S'emploie par vaporisation ou en bain chauffé.

ECO-LABEL: Biodégradable 95% en 28 jours.

Référence	Emballage
100417	BB5L
100416	BB10L

Densité	COV%	pH
1.130	0	13

Domaine d'utilisation

DEGRAISSO est une formulation dégraissante équilibrée. Elle possède un fort pouvoir dissolvant des taches d'huiles, de graisses, des dépôts de matières grasses.

DEGRAISSO permet de résoudre les problèmes de nettoyage-dégraissage dans le domaine alimentaire : charcuteries, boucheries, grandes cuisines de collectivités ou cuisines gastronomiques.

Mode d'emploi

Dosage conseillé

2 à 10% selon le degré d'encrassement.

Utilisation recommandée

L'application s'effectue à l'aide d'éponge, tampon scotch-brite, brosse, pulvérisateur, canon à mousse ainsi qu'en bain de trempage.

Le temps d'action est variable : de quelques minutes si l'application est réalisée manuellement à 1 heure et plus, si le bain de trempage est utilisé. Il est possible de chauffer le bain à 60°C maximum pour améliorer le résultat et la rapidité du nettoyage.
Le rinçage à l'eau sera abondant et minutieux.

Pour un réel assainissement dans le domaine alimentaire, ce rinçage doit être suivi d'une application de désinfectant de la gamme ASEPTO.

Remarques

Devant la grande diversité des matériaux, il est conseillé de procéder à un test sur un échantillon ou une zone non-visible si un doute subsiste sur la nature ou la résistance de la surface considérée et ses alentours de même que sur le type de salissure.

Propriétés

Composition : Tensioactifs, sels et hydroxydes alcalins.

L'application est manuelle sur l'ensemble du matériel et des machines.

En bain de trempage, DEGRAISSO dégraisse bien les filtres de hottes d'aspiration et les petits ustensiles de travail.

Pour tous problèmes particuliers, veuillez contacter nos techniciens qui vous conseilleront sans engagement de votre part. Les informations contenues dans cette notice sont données à titre indicatif et sans garantie express. Aucun contrôle n'étant possible à l'utilisation,notre responsabilité ne saurait être engagée lors d'un éventuel dommage. Tout changement de formulation dû à une amélioration est réservé.

Très actif sur les salissures, DEGRAISSO n'agresse pas les matériaux courants en alimentaire : inox, acier, tôle, grès, verre mais il est nécessaire de réaliser un test préliminaire sur les matériaux fragiles, sensibles aux alcalins, tels que les éléments en aluminium ou galvanisés, les surfaces peintes ou vernies.

Informations / Homologation / Recyclage

Dangers utilisateurs: Produit corrosif. Provoque des brûlures de la peau et des lésions oculaires graves. Utiliser les EPI (masque, gants, lunette, …) appropriés.

N° Code déchets VEVA/OMoD (CH): 06 02 05

Pour tous problèmes particuliers, veuillez contacter nos techniciens qui vous conseilleront sans engagement de votre part. Les informations contenues dans cette notice sont données à titre indicatif et sans garantie express. Aucun contrôle n'étant possible à l'utilisation,notre responsabilité ne saurait être engagée lors d'un éventuel dommage. Tout changement de formulation dû à une amélioration est réservé.