RCI
Rhône Chimie Industrie

Détergent concentré spécial graisses cuites

FOURNET 1000

Nettoyants détergents détartrants

Elles fondent pour lui !

Présentation

FOURNET 1000 est un dégraissant surpuissant inodore spécialement conçu pour le nettoyage difficile des intérieurs de fours, grilles, filtres, plaques de cuisson, hottes, friteuses, etc.

Points forts

- **Formule concentrée**
- **Actif sur graisses carbonisées**
- **Adhère aux surfaces verticales**
- **Autorisé contact alimentaire**

Propriétés

- Elimine efficacement les graisses cuites ou carbonisées en les transformant en savons solubles.
- Permet de résoudre tous les problèmes de nettoyage lorsqu'un détergent classique s'avère insuffisant.
- Adhère parfaitement aux surfaces verticales en évitant les coulures.
- Désincruste rapidement les sols de cuisines, d'abattoirs et d'ateliers.
- Autorisé pour le nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Mode d'emploi

- Ne pas appliquer sur l'aluminium ni sur les alliages légers.

En pulvérisation :

- Diluer à raison de 1 volume de FOURNET 1000 pour 1 à 5 volumes d'eau.
- Laisser agir quelques minutes.
- Rincer à l'eau.

En bain :

- Diluer à raison de 1 volume de FOURNET 1000 pour 5 à 30 volumes d'eau (chaude si possible).
- Maintenir les pièces immergées jusqu'à obtention du résultat escompté.
- Rincer à l'eau.

La dilution du produit dans l'eau tiède augmente l'efficacité du nettoyage.

Caractéristiques générales

N° de référence : FO105200
Aspect : Liquide
Couleur : Jaune
Odeur : Citron
Densité : 1,17

Caractéristiques techniques

pH : 14

Réglementation

Contact Alimentaire : Oui
Pourcentage COV : 0%

Conditionnement

Capacité de conditionnement : 5 L, 30 L
Type de conditionnement : Vrac

Sécurité

Le port d'EPI appropriés est conseillé pour toutes manipulations du produit. FDS disponible sur Quick-fds.

Stockage

Stocker en emballage d'origine bien fermé, hors gel, humidité et fortes chaleurs.