



OVENBRITE

Enlève les graisses cuites dans l'industrie alimentaire

- Vient à bout des résidus d'huile et de graisse les plus tenaces, même s'ils sont attachés.
- Peut s'utiliser sur les métaux tels que l'acier inoxydable, l'émail et la plupart des types de plastique.
- Non combustible.
- Adhérence aux surfaces Le gel visqueux procure une action longue durée. Le produit ne coule pratiquement pas, y compris sur les surfaces verticales.
- Action rapide : Agit particulièrement vite à haute et basse température.

S'utilise notamment dans l'industrie alimentaire pour éliminer la saleté et la graisse incrustée dans les fours, les cuisinières, les grilles, les plaques, les poêles, les hottes, les frigos, les filtres, les plateaux de table, les revêtements muraux, les billots, les hachoirs à viande, les camions de nourriture, les chambres froides, les caisses d'étalage, les ventilateurs, les conduits d'air, les cheminées, les convoyeurs, les planchers, les murs et les cloisons. Élimine également la graisse incrustée dans les moteurs à diesel.

APPLICATION

S'utilise toujours pur.

1. Chauffez le four à 60-80°C.
2. Éteignez le four, appliquez le produit non dilué et laissez-le agir pendant 5 à 10 minutes.
3. Nettoyez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon, puis rincez abondamment à l'eau.
4. En cas de saleté très tenace, répétez si besoin les étapes 2 et 3.
5. Après le nettoyage, préchauffez le four au moins 10 minutes avant utilisation.

Évitez le contact avec l'aluminium et les alliages légers, le cuivre, le plastique, les surfaces peintes ou galvanisées.

Ne doit pas être utilisé dans des fours autonettoyants, sur des lampes ou tout autre composant électrique ni sur des surfaces non résistantes aux produits alcalins.

CARACTERISTIQUES

Forme..... Liquide visqueux
 Coloris..... Incolore
 Odeur..... Citron
 Densité (20°C)..... 1,1 g/cm³
 pH (20°C) > 13



Notre responsabilité ne saurait être engagée par toute application non conforme à nos instructions.