

PRO DEGRAISSANT GRILL ET PLANCHA

Le dégraissant grill plancha assure le
dégraissage du matériel de cuisson
à haute température

Développement durable

Une formulation ANIOSAFE

- ✓ Dosage du produit optimisé : système de dosage inclus sur le bidon
- ✓ Tensio actif d'origine naturelle (APG).
- ✓ Séquestrant d'origine naturelle (IDS).



Une détergence haute performance

- Nettoie et dégraisse rapidement en une seule opération
- Formule optimisée pour une utilisation à haute température (120°C).
- Evite l'évaporation du produit lors de l'application
- Ne laisse pas de trace.
- Large compatibilité avec le matériel utilisé pour la cuisson.
- Rinçage facile.

Indications

- Produit destiné à l'élimination totale des graisses présentes sur les grills et planchas à haute température.

Composition

- Tensioactif non ionique, séquestrant, carbonate alcalin et glycérine.

Mode d'emploi

- Solution prête à l'emploi pour usage professionnel.
- Appliquer sur la surface encore chaude.
- Essuyer.
- Rincer impérativement à l'eau chaude (ne pas utiliser d'eau froide).

Données physico-chimiques

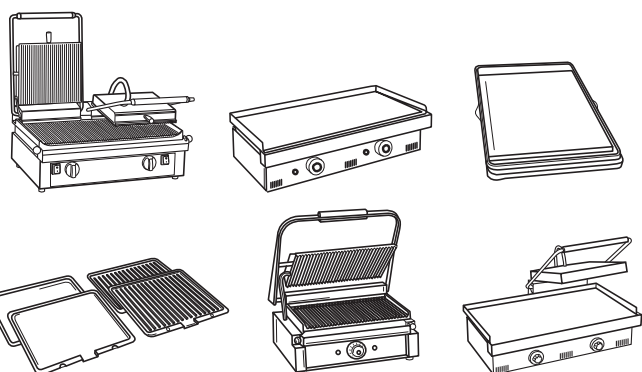
- Liquide limpide incolore
- Densité à +20°C : $\approx 1,310$
- pH du produit pur à +20°C : $\approx 11,5$

Données réglementaires

- Dangereux - respectez les précautions d'emploi (établies selon les règles européennes en vigueur en matière de classification et d'étiquetage des produits chimiques).
- Stockage : entre +5°C et +35°C.
- Fabriqué en France.

Conditionnements

6 flacons — 1L réf : 2503435



DOSE D'EMPLOI
PRÊT
À
EMPLOI



USAGE PROFESSIONNEL



Le professionnel de la désinfection

Pavé du Moulin
59260 Lille - Hellemmes • France
Tél : +33 20 67 67 67
Fax : +33 3 20 67 67 68
www.anios.com

La différence par la performance