



# Décapant four

**DÉTERGENT DÉGRAISSANT**

Réf 5 litres : PUREFOUR

Réf 1 litre spray : PUREFOUR1

Écodétergent certifié par Ecocert Greenlife



FOURS



BACS A FRITES



HOTTES, PIANOS  
ROTISSOIRES...



Le **DÉCAPANT FOUR** de notre gamme PURE est un puissant détergent dégraissant spécialement formulé pour éliminer facilement et efficacement les graisses cuites ou les dépôts carbonisés sur les fours, fours vapeur, rôtissoires, bacs à frites, pianos, grilles... Sa forte concentration en dégraissants et tensioactifs permet aisément la dispersion puis l'élimination rapide des graisses cuites et carbonisées. Il est garanti sans conservateur, sans EDTA, sans colorant.

## Domaines d'application :

Cuisines collectives & industrielles, laboratoires agro-alimentaires, professionnels de la restauration, métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, traiteur, chocolatier...).



ECODÉTERGENT

Les produits de la **gamme PURE** sont conçus et développés avec la volonté d'offrir aux utilisateurs le meilleur de notre savoir-faire en matière de conception environnementale. Écodétergent certifié par Ecocert Greenlife selon le **référentiel Ecocert**.

### Cette volonté s'articule autour de notre concept CARE :

- **contrôle** : produit garanti Ecocert Greenlife ;
- **assurance** : produit sans classement toxicologique ou à classement différencié ;
- **responsable** : composants d'origine naturelle ;
- **efficace** : produit haute efficacité.

DÉTERGENT DÉGRAISSANT

ÉLIMINE FACILEMENT LES DÉPÔTS CARBONISÉS

SANS CONSERVATEUR, SANS EDTA, SANS COLORANT

## CONDITIONNEMENT

- Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs
- Usage strictement professionnel
- DLUO : 2 ans



Bidon 5 L



Cartons 4x5L



Bidon 1 L



Carton 12x1L

## PROPRIÉTÉS

**Aspect :** Liquide limpide

**Couleur :** Ambrée

**Densité à 20°C :**  $1.07 \pm 0,01 \text{g/cm}^3$

**Parfums disponibles :** Caractéristique

**pH :**  $13.5 \pm 0,5$  

**Contient parmi d'autres composants :** Règlement CE N° 648/2004 - 907/2006 : moins de 5% : agents de surface non ionique

Contient aussi : aqua, bases, solvants, séquestrants, savon.

**98,2 % des ingrédients sont d'origine naturelle.**

**Geste éco-responsable :** rincer l'emballage à la dernière utilisation.

**Biodégradabilité :** contient exclusivement des tensioactifs et agents de surface conforme au règlement (CE) 648/2004.

**Éco-conseil :** pour réduire l'impact environnemental, respecter les doses recommandées d'utilisation.

## MÉTHODOLOGIE :



Fours



Utilisation du produit pur, sans dilution : avant l'utilisation, veillez à toujours débrancher le matériel à nettoyer. (1) Pulvériser sur four tiède (40°C). (2) Augmenter la température jusqu'à 60°C. (3) Laisser refroidir le four. (4) Utiliser si nécessaire une brosse ou une lavette microfibre abrasive pour ôter les dépôts les plus tenaces. (5) Rincer à l'eau tiède.



Bacs à frites



Dilution : à partir de 15 % : (1) Diluer avec de l'eau à raison de 150 à 300 ml. (2) Mettre la friteuse en fonctionnement et porter la solution à ébullition pendant 15 min. (3) Vider la friteuse encore tiède. (4) Brosser la friteuse et renouveler l'opération si nécessaire. (5) Rincer à l'eau claire.

 L'emploi du DECAPANT FOUR de la gamme PURE est à proscrire sur l'aluminium, ses alliages, le fer galvanisé et le cuivre étamé.

## RÉGLEMENTATION

**Dangereux - Respecter les précautions d'emploi - Usage strictement professionnel.**

**Écodétergent certifié par Ecocert Greenlife selon le référentiel Ecocert disponible sur <http://detergents.ecocert.com>.**

Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Pour toutes les informations concernant les précautions d'usage et de sécurité, veuillez vous reporter à la fiche de données de sécurité, disponible sur simple demande en application du décret 87-200 du 25/03/87. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité.