

# Food-line

## GEL DÉCAPANT FOURS

**Gel nettoyant alcalin pour fours, plaques de cuisson, grils, rôtissoires,...**

### DOMAINES D'APPLICATION

**Food-Line Gel Décapant Fours** est un produit alcalin, sous forme de gel adapté pour le nettoyage des fours, des plaques de cuisson, piano grills, rôtissoires, etc...

Elimine les graisses brûlées et les dépôts carbonisés.

Il est conseillé de préchauffer le four à 35-40°C pour de meilleurs résultats.

### CARACTÉRISTIQUES

Aspect : liquide limpide jaune

Odeur : sans

pH (10g/l) : 13,9 ( $\pm$  0,5)

Densité à 20°C : 1,150 ( $\pm$  0,05)

Hydrosolubilité : totale à 20°C

### MODE D'EMPLOI

Pulvériser **Food-Line Gel Décapant Fours** pur sur les surfaces souillées, laisser agir quelques minutes, frotter, puis rincer soigneusement à l'eau.

Ne pas appliquer sur les parois chaudes > 50°C, afin d'éviter les risques de traces.

*Ne pas utiliser sur l'aluminium.*

### RECOMMANDATIONS

Se référer aux indications portées sur l'étiquette et à la fiche de sécurité correspondante.

Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels. Stocker le produit dans son emballage d'origine à l'abri de la lumière et à une température comprise entre 5° et 40°C.

### LÉGISLATION

Produit conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des surfaces pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999 modifié par l'arrêté du 19/12/2013).

Conforme à la biodégradabilité des détergents (règlement CE N° 648/2004 modifié).

Produit destiné à un usage professionnel uniquement.

Formule déposée au Centre Antipoison INRS : 01 45 42 59 59.

### CONDITIONNEMENT

Bidon de 5 litres (code : 622953)



HYGIÈNE  
EN  
CUISINE



Produit conçu et fabriqué  
sous système de management  
de la qualité certifié AFAQ ISO 9001  
et distribué par Adisco



L'hygiène professionnelle

ADISCO Groupement :  
65, rue du Dauphiné  
69808 SAINT-PRIEST cedex  
Tél : 04 72 01 13 14  
info@adisco.fr