

# Nettoyant rôtisserie

# GREEN'R DEGREASER



1



Protection oculaire



Vêtements de protection

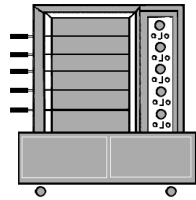
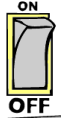


Protection obligatoire des voies respiratoires



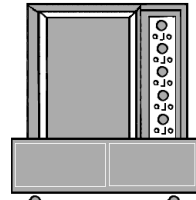
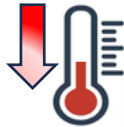
Gants de protection

2



Retirer les ustensiles (broches et petits accessoires)  
Les nettoyer séparément par trempage avec le produit ou en lave-batterie

3



TEMPERATURE  
MAX 70°C

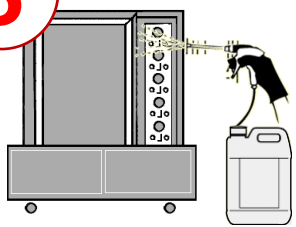
Laisser refroidir +/- 20 min après utilisation ou  
Mettre la rôtisserie à la température de 60 - 70°C maxi

4



Eliminer les résidus

5



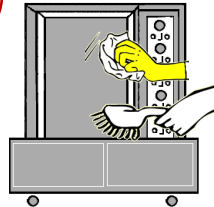
Appliquer le produit avec son pistolet pulvérisateur (de préférence avec l'embout mousse)

6



Laisser agir 15 à 30 mn

7



Utiliser une **lavette** légèrement humide ou une **brosse** pour enlever les salissures.

8



Rincer

Essuyer les parois de la rôtisserie à l'aide d'une lavette sèche ou d'un papier à usage unique.

GREEN'R Degreaser est un dégraissant puissant et performant. Prêt à l'emploi, il s'utilise sur les fours, grills, plaques de cuisson, rôtissoires, friteuses, planchas, inserts en verre.... Il élimine facilement les graisses cuites et les graisses carbonisées.

Appliquer le produit avec son pistolet



Données techniques

Liquide incolore et parfumé

- pH (20°C) : ± 12,0 (1%)
- Densité relative (20°C) : ± 1,060

pH

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

SECURITE: Se référer à la FDS.

Solution diluée: non classée dangereuse à la manipulation. Il est recommandé de porter des gants et de lunettes de protection lors du changement de bidon.

CHR547543A



DETERCENTRE-CLEOR

8, rue Louis BLERIOT - 63800 COURNON D'Auvergne Tel:04 73 84 92 92 / contact@detercentre-cleor.fr

DTC&CLEOR/AT/01-2024