

## DSN 500 V2

Dégraissant fours et hottes

### Applications

- ✓ Utilisé pour les cuisines de collectivité, la restauration, l'industrie agroalimentaire sur les : fours, friteuses, plans de travail, hottes aspirantes, grilles, barbecues

### Propriétés

- ✓ Miscible à l'eau en toutes proportions
- ✓ Dégraissant surpuissant destiné à l'élimination des graisses cuites grâce aux agents alcalins forts et les tensioactifs
- ✓ Produit décapant fort
- ✓ Se rince facilement
- ✓ Sa texture favorise son utilisation sur les surfaces verticales

### Mode d'emploi et dosage

Dans sa concentration : soit en pulvérisation, soit au pinceau ou la brosse.

En trempage (bac plastique) 5 à 10 % dans l'eau chaude.

Temps d'action : 15 min à 1 h en fonction de l'encrassement et de la température.

Efficacité optimale entre 50 à 60 ° C.

### Recommandations et sécurité d'emploi

- ✓ Veuillez consulter la fiche de données de sécurité avant emploi
- ✓ Eviter un contact prolongé avec le matériel en aluminium
  - ✓ Provoque de graves brûlures
  - ✓ Porter des gants
- ✓ Tenir hors de portée des enfants

### Données physico-chimiques

- ✓ Liquide
- ✓ pH : 14
- ✓ Densité : 1,11

Biodégradable à + de 90 %

Conforme à l'arrêté du 08.09.1999 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires



### Conditionnement\*

Jerrican 5 L (4 x 5 L) – Flaçon 1 L (15 x 1 L)

\* Plus de conditionnements sur demande

Z.I. 412 RUE GUSTAVE EIFFEL – 26400 CREST – Tel : 04 75 25 50 21 – [contact@hagral.fr](mailto:contact@hagral.fr)