



eli pro DR



Dégraissant Rénovateur

Poudre dégraissante pour la rénovation de la vaisselle et l'entretien des friteuses et grilles.

Caractéristiques

- Détergent en poudre conçu pour le nettoyage de la vaisselle.
- Dégraisse et décarbonise les plats ou grille à nettoyer.
- Dégraissage des friteuses.
- Les tensio-actifs permettent une mise en solution des salissures et des graisses pour une meilleure élimination.
- Peut s'utiliser en eaux dures, grâce à ses agents séquestrants.

Mode & doses d'emploi

- Dégraissage des friteuses : Enlever l'huile, puis remplir la friteuse d'eau chaude et rajouter le produit en agitant avec précaution.

Laisser agir environ 1 heure et rincer plusieurs fois à l'eau.

Dosage : 2 à 5 %

- Rénovation de la vaisselle : Préparer un bac d'eau chaude avec le produit et laisser agir environ 1 heure, puis rincer abondamment à l'eau.

Dosage : 1 %

Ne pas utiliser sur l'aluminium et ses alliages ni sur la vaisselle décorée.

Données physico-chimiques

- Couleur : poudre blanche.
- pH (solution à 1%) : 12,7 +/- 0,5.
- Densité : 878 ± 100 g/l
- Densité réelle : 898 ± 100 g/l
- Alcalinité (solution à 1) : active : 4.11 g/l Na₂O
totale : 8.75 g/l Na₂CO₃

Conditionnement

- Seau de 10kg

Législation - Sécurité

- Produit d'usage externe – Ne pas avaler
- Conforme aux produits de nettoyage du matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires et les boissons (arrêté du 08/09/1999).
- La formule de ce produit est déposée au centre anti poisons de Nancy n° d'urgence : 0383323636
- Fiche de données de sécurité est disponible sur simple demande