

PRO®

FOUR MOUSSE

Décapant mousse pour fours, grilles et rôtissoires

- Surpuissant
- Mousse à fort pouvoir adhérent
- Utilisation simple et rapide

APPLICATION

Le *Pro Four Mousse* possède des propriétés détersives et émulsionnantes exceptionnelles assurant l'élimination des graisses et des souillures cuites et carbonisées.

La mousse formée adhère aux parois et reste en contact prolongé avec les couches de graisses le temps nécessaire à leur dissolution et permettant ainsi le nettoyage de toutes les surfaces verticales. Le produit se répartit bien sur toute la surface pour un nettoyage intégral.

Pro Four Mousse se rince facilement, n'attaque pas les métaux ferreux, l'émail vitrifié ou l'acier inoxydable et ne forme pas de fumées désagréables à respirer.

MODE D'EMPLOI

Bidon de 5L : Produit à utiliser pur ou dilué jusqu'à 20% dans l'eau selon le degré d'encrassement. Le bidon de 5L est livré avec 1 pistolet à buse mousse + flexible à extension. Il peut aussi servir de recharge au flacon de 750ml.

- Verser dans le réservoir du pulvérisateur et pulvériser la mousse sur les parois de la surface à traiter.
- Laisser agir 5 à 10 min, en entretien courant. Pour un décapage important, augmenter le temps préconisé.
- Rincer à l'eau claire les surfaces et parois décapées.
- Vider le pulvérisateur après usage et bien le rincer à l'eau claire après chaque utilisation.

Flacon de 750ml : Produit prêt à l'emploi

- Pulvériser la mousse sur les parois de la surface à traiter.
- Laisser agir 5 à 10 min, en entretien courant. Pour un décapage important, augmenter le temps préconisé.
- Rincer à l'eau claire les surfaces et parois décapées.

CARACTERISTIQUES

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Incolore

Parfum : Caractéristique

pH pur à 20°C : 14

Densité à 20°C : 1,100 ±0,010

Composition : Contient, entre autres : agents de surface amphotères, agents alcalins, séquestrant.

SECURITÉ / PRÉCAUTIONS

Ne pas utiliser sur l'aluminium, ses alliages, le fer galvanisé et le cuivre étamé.

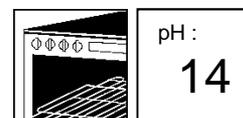
Conforme à l'arrêté Ministériel du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Provoque de graves brûlures.

Ne pas mélanger avec de l'eau de javel.

Craint le gel

Réservé à l'usage professionnel.



AGRÉÉ CONTACT
ALIMENTAIRE

PRO®

CONDITIONNEMENT

Références : - 4 bidons de 5 litres + 1 pistolet à buse mousse avec flexible à extension : 344120/5
- 12 flacons de 750 ml : référence : 344120/12x750

Unité de conditionnement (U.C) :	Bidon de 5L	Flacon de 750ml
Nbre U.C./carton :	4	12
Nbre cartons/couche :	9	7
Nbre couches/palette :	4	5
Nbre de cartons/palette :	36	35
Nbre U.C./palette :	144	420



MAJ Juillet 2017

FDS disponible sur demande ou sur le site www.hygiene-et-nature.com