



PRO FOUR MOUSSE

Décapant mousse pour fours, grills et rôtissoires

Les **+**

- Elimine les graisses cuites même tenaces.
- Très bonne adhésion de la mousse, même sur les parois verticales.
- Se rince facilement.
- Evite la formation de fumées désagréables à respirer.



MODE D'EMPLOI

PRO FOUR MOUSSE s'utilise pur ou dilué (jusqu'à 20 %) dans l'eau selon le degré d'encrassement. Pulvériser la mousse sur les parois de la surface à traiter. Laisser agir 5 à 10 minutes. 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.

▶ **PRO FOUR MOUSSE**

Décapant mousse pour fours, grills et rôtissoires

▶ DEFINITION/UTILISATION

PRO FOUR MOUSSE possède des propriétés détersives et émulsionnantes exceptionnelles assurant l'élimination des graisses et des souillures formées lors de la cuisson.

PRO FOUR MOUSSE évite la formation de fumées désagréables à respirer.

La mousse formée adhère aux parois et reste en contact prolongé avec les couches de graisses le temps nécessaire à leur dissolution et permet donc le nettoyage de toutes les surfaces verticales.

Le produit se répartit bien sur toute la surface et permet ainsi un nettoyage intégral.

PRO FOUR MOUSSE se rince facilement, n'attaque pas les métaux ferreux, l'émail vitrifié ou l'acier inoxydable

REMARQUE IMPORTANTE :

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

▶ CARACTERISTIQUES

Aspect : liquide limpide

Couleur : incolore

pH à 20°C : >13

Densité à 20°C : 1,100 ± 0,010

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

▶ MODE D'EMPLOI

PRO FOUR MOUSSE s'utilise pur ou dilué jusqu'à 20 % dans l'eau selon le degré d'encrassement.

Verser **PRO FOUR MOUSSE** dans le réservoir du pulvérisateur.

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.

▶ REGLEMENTATION

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

▶ PRECAUTIONS

Craint le gel.

Réservé à usage professionnel

▶ CONDITIONNEMENT

Carton de 4 bidons de 5 litres + un pistolet buse mousse à flexible avec extension

(Code article : 344120/5)

Carton de 12 flacons vaporisateurs de 750 ml (Code article : 344120/12x750)

