

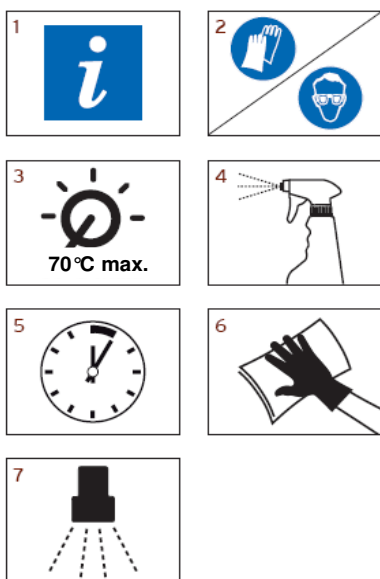


Greasecutter Fast Foam Nettoyant Dégraissant fours & grils

Greasecutter Fast Foam est un dégraissant très puissant destiné au nettoyage des grils et des fours. Sa formule mousse spécifique adhère aux parois verticales et élimine rapidement les graisses cuites et carbonisées. Sa formule utilisée en association avec le pistolet mousse dédié évite la formation d'aérosols pour travailler dans un environnement sûr. Greasecutter Fast Foam ne génère pas de vapeurs dangereuses et réduit les risques de projection arrière.

Domaine d'application : Grils, pianos, fours, bouches d'aérations, hottes, rôtissoires, friteuses et toutes les surfaces et instruments de cuisine nécessitant une forte action dégraissante.

- **Propreté** – Elimine totalement les dépôts graisseux.
- **Sécurité** – Ne génère pas de vapeurs dangereuses.
- **Efficacité** – Nettoie rapidement.



1. Lire l'étiquette, la fiche de données de sécurité et le plan d'hygiène pour des informations d'utilisation détaillées.

2. Porter des gants et des lunettes de protection lors de la manipulation du produit.

3. Eteindre le four, le gril ou les autres équipement à nettoyer. La température doit être inférieure à 70°C.

4. Pulvériser Greasecutter Fast Foam sur les surfaces.

5. Laisser agir le produit 5 minutes.

6. Gratter les dépôts incrustés si nécessaire. Eliminer les résidus en essuyant avec une lavette humide ou du papier.

7. Rincer la surface à l'eau potable.

CONFORMITE

Greasecutter Fast Foam est conforme au décret n° 98-507 du 17/06/98 réglementant les produits pour collectivités destinés au nettoyage des matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

PRECAUTIONS D'UTILISATION

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.

Ne pas utiliser sur l'aluminium et les surfaces peintes. Tester la compatibilité du matériel à nettoyer avant usage sur une zone sans conséquences.

SECURITE

Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels.
Accessible sur le site www.diese-fds.com

STOCKAGE

A conserver entre 5°C et 35°C.

CONDITIONNEMENT

4 flacons de 750 ml avec pulvérisateur mousse : 9052810

Pour vos commandes et interventions :

NUMERO VERT : 0800 03 30 02
FAX VERT : 0800 84 15 16

www.ecolab.com

Ecolab SNC
23, avenue Aristide Briand
CS 70107
94112 Arcueil Cedex
Tél : 01 49 69 65 00
www.fr-fr.ecolab.com