Univers de la cuisine

Sans phosphates

20 unités

Contact alimentaire

DEGRAISSANT ALIMENTAIRE

CARACTERISTIQUES

- Formulé pour nettoyer et dégraisser les matériels et les surfaces pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires.
- La solution permet d'éliminer les salissures sur le plan de travail, le hachoir, la trancheuse, le batteur mélangeur et l'éplucheuse...
- Solucaps Dégraissant Alimentaire est préconisé dans les industries de viande, de plats cuisinés, de pâtisseries industrielles, de conserveries et les laiteries.

- Aspect du produit :
  poudre jaune dans une enveloppe hydrosoluble
- pH d'une dose dans 700 ml d'eau : 10 ± 0,5.

CONDITIONNEMENT

- Solucaps Dégraissant Alimentaire carton de 8 boîtes de 20 Solucaps (réf. 210030).

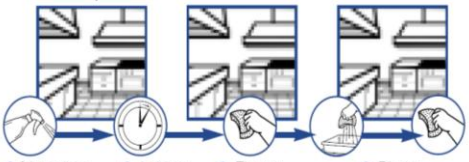
MODE D'EMPLOI

Introduire une Solucaps dans le pulvérisateur et le remplir avec 700 ml d'eau (manipuler la dose avec les mains sèches).

Caractéristiques techniques

- Aspect du produit : poudre jaune dans une enveloppe hydrosoluble.
- pH d'une dose dans 700 ml d'eau : 10 ± 0,5.

Mode d'emploi



- Vaporiser directement sur les surfaces.
- Laisser agir quelques instants.
- Frotter avec une brosse ou une éponge à récurer
- Rincer avec de l'eau.

PROVEN ORAPI
679 av Docteur Julien Lefèbvre
06270 Villeneuve-Loubet
www.proven.fr
N°Azur 0 810 400 402