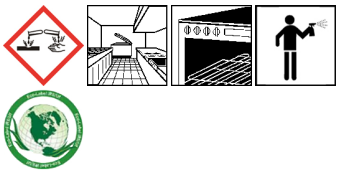
DECAP M

Décapant dégraissant rapide, pour fours et grills. Dissout immédiatement et efficacement tous les résidus de graisse cuite ainsi que les aliments et sauces calcinées.

ECO-LABEL: Biodégradabilité >95% en 28 jours.

Référence	Emballage
100408	BB5L
100407	BB10L



Densité	COV%	pH
1.11	0	13

Domaine d'utilisation

DECAP M est une formulation détergente alcaline, ultra-concentrée qui désagrège les matières grasses cuites, les microrésidus alimentaires incrustés, les éclaboussures de sauce en partie carbonisées, les salissures pigmentées sèches telles que sang, épinards, jaune d'oeuf,...

DECAP M se présente sous forme d'un liquide visqueux adhérent aux parois lisses, éventuellement verticales. Il permet donc de prolonger le temps de contact produit - salissures, d'assurer la rénovation et d'obtenir un résultat parfait.

Mode d'emploi

Dosage conseillé

Pur pour les applications effectuées manuellement à l'aide d'une brosse ou d'un pinceau

Utilisation recommandée

Le temps de contact dépend de la nature et de la quantité des incrustations : 20 minutes est une moyenne.
Chauffer légèrement l'appareil à traiter car la température est un facteur positif : elle augmente l'efficacité du produit et la rapidité de l'action désincrustante et dégraissante. 60°C est un maximum.
Après action de DECAP-FOUR M, brosser et rincer abondamment à l'eau.

Remarques

Devant la grande diversité des matériaux, il est conseillé de procéder à un test sur un échantillon ou une zone non-visible si un doute subsiste sur la nature ou la résistance de la surface considérée et ses alentours de même que sur le type de salissure.

Propriétés

Composition : Tensioactifs anioniques et amphotères, sels et hydroxydes alcalins, adjuvants divers

DECAP M s'applique à l'état pur sur les parois et portes de fours, les cuisinières, les grills, les friteuses, les plaques de cuisson, les hottes de cuisine.Il assure également le dégraissage de divers matériels utilisés en cuisine : plats, poêles à rôtir, marmites, moules en fonte pour pâtés et terrines, moules à gâteaux, gaufrier,...

Très actif sur les salissures, DECAP M n'agresse pas les matériaux courants en alimentaire : inox, acier, tôle, grès, verre mais il est impératif de réaliser un test préliminaire sur les matériaux fragiles tels que les éléments en aluminium ou galvanisés, les surfaces peintes ou vernies.

Informations / Homologation / Recyclage

Dangers utilisateurs: Produit corrosif. Provoque des brûlures de la peau et des lésions oculaires graves. Utiliser les EPI (masque, gants, lunette, …) appropriés.

N° Code déchets VEVA/OMoD (CH): 06 02 05

Pour tous problèmes particuliers, veuillez contacter nos techniciens qui vous conseilleront sans engagement de votre part. Les informations contenues dans cette notice sont données à titre indicatif et sans garantie express. Aucun contrôle n'étant possible à l'utilisation,notre responsabilité ne saurait être engagée lors d'un éventuel dommage. Tout changement de formulation dû à une amélioration est réservé.

Ideal Chimic SA . CH-1227 Carouge . Tél. +41 22 307 11 80 . info@idealchimic.ch . www.idealchimic.ch