



RESTAURATION PROFESSIONNELLE



PH
12.7

SANOGRAISSE

PUISSANT DÉTERGENT DÉGRAISSANT

Réf : GRAIS



MATERIELS



SOLS



SURFACES

SANOGRAISSE est un puissant détergent alcalin spécialement conçu pour éliminer les graisses en milieu alimentaire. Élimine les graisses, les huiles, les traces de caoutchouc, les moisissures et tout autre dépôt tenace sur tous types de supports. Il convient particulièrement pour le nettoyage des hottes, plans de travail, bacs à frites... sur tous types de métaux toutes surfaces. **SANOGRAISSE** enlève parfaitement et sans frotter les traces d'encre, de feutres, de stylos, crayons, scotch,... sur les tables de classes.

Domaines d'application : cuisines collectives & industrielles, laboratoires agro-alimentaires, professionnels de la restauration, métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, traiteur, chocolatier...), locaux techniques, gymnases, piscines, établissements scolaires...

- ÉLIMINE GRAISSES, HUILES ET AUTRES DÉPÔTS TENACES
- EFFICACE SANS FROTTER
- RAVIVE LES INOX
- UTILISABLE SUR TOUS TYPES DE MÉTAUX
- ÉLIMINE AUSSI LES TACHES D'ENCRE, STYLO,...



sanopro

Version 6.0 applicable le 01/01/2018

SANOGRASSE

CONDITIONNEMENT

- Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs
- Usage strictement professionnel
- DLUO : 2 ans



Bidon 5 L



Carton 4 x 5 L

PROPRIÉTÉS

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Rose

Densité : 1,02 ± 0,01g/cm³

Parfums disponibles : Non parfumé

pH : 12.7 ± 0,5 

Contient parmi d'autres composants : (Règlement CE N° 648/2004 - 907/2006) : moins de 5% : agents de surface anioniques, EDTA et sels, agents de surface non ioniques.

Filière d'élimination : emballage vide vers la filière de recyclage plastique.

Geste éco-responsable : rincer l'emballage à la dernière utilisation.

Biodégradabilité : contient exclusivement des tensioactifs et agents de surface conforme au règlement (CE) 648/2004.

MÉTHODOLOGIE



Dilution : de 0.5 % à 5 % : (1) Diluer dans de l'eau tiède. (2) Frotter à l'aide d'une éponge. (3) Rincer.



Dilution : de 0.5 % à 5 % : (1) Diluer dans l'eau en fonction de l'état des sols. (2) Appliquer.



Dilution : 10 % : (1) Diluer le produit dans de l'eau. (2) Pulvériser. (3) Laisser agir. (4) Rincer. (5) Sur les inox, tirer le produit à la raclette.



Dilution : 5 % : (1) Diluer dans de l'eau chaude. (2) Laisser tremper environ 30 minutes. (3) Brosser si nécessaire. (4) Rincer.

RÉGLEMENTATION

Dangereux - Respecter les précautions d'emploi - Usage strictement professionnel.

Pour toutes les informations concernant les précautions d'usage et de sécurité, veuillez vous reporter à la fiche de données de sécurité, disponible sur simple demande en application du décret 87-200 du 25/03/87. Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 8 Septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité.