

NETTOYANT PUISSANT POUR FOUR

- **Puissant** - enlève la graisse, la crasse et les résidus carbonisés
- **Gel actif** - adhère aux surfaces pour une action maximale
- **Sans solvant**

Gel liquide clair conçu pour enlever rapidement la graisse et les débris d'aliments carbonisés.

USAGES

Gel liquide puissant qui pénètre, émulsionne et dissout les salissures importantes. RELAVIT OVEN GEL est à base 20% d'hydroxyde de sodium pour une action rapide.

Idéal pour éliminer rapidement les débris d'aliments carbonisés, le sang séché, les graisses et le gras de surfaces diverses, notamment: fours, friteuses, hottes d'extraction et filtres, grils, poêlons, équipements de boulangerie, etc.

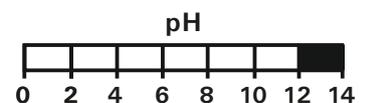
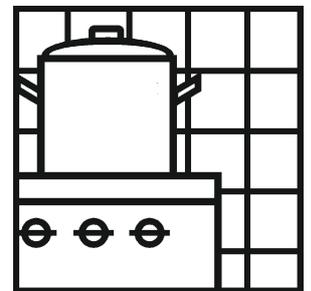
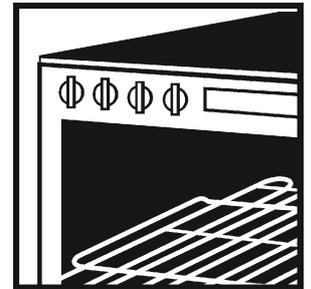
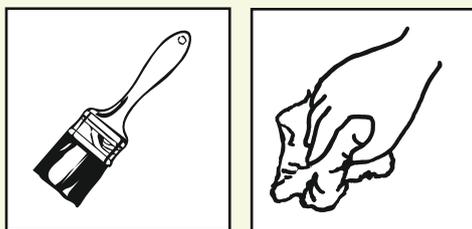
Recommandé pour une utilisation dans toutes les cuisines et usines agroalimentaires pour nettoyer les équipements très encrassés.

MODE D'EMPLOI

NETTOYAGE DU FOUR / ÉQUIPEMENT: Toujours porter des gants en caoutchouc et des lunettes de sécurité lors de l'utilisation. Le four ou l'équipement doit être éteint et ne doit pas dépasser 40 ° C.

Utiliser RELAVIT OVEN GEL non dilué. Appliquer une couche épaisse et uniforme sur la surface à l'aide d'un pinceau, d'une éponge ou d'un chiffon. En fonction de l'encrassement. Prévoir entre 5 et 30 minutes de temps de contact. Frotter avec un chiffon abrasif et rincer abondamment à l'eau claire.

N.B. Ne pas utiliser sur l'aluminium, le zinc ou d'autres surfaces sensibles aux alcalis.



CONDITIONNEMENT



1L



5L