

# DENGRAS F

## Dégraissant grills / planchas



Dégraissant énergétique utilisable dans le nettoyage de graisses et salissures très incrustées. Produit non inflammable utilisable à froid ou à chaud. Indiqué pour le nettoyage de surfaces très sales, graisses incrustées, etc. Possède un grand pouvoir émulsionnant de graisses, huiles et hydrocarbures. Spécialement indiqué pour le nettoyage de grills/planchas de restaurant, fours, etc. Apte pour l'industrie alimentaire.



### MODE D'EMPLOI

Utiliser pur pour le nettoyage de grills/planchas de restaurant, de préférence avec le grill/plancha chaud (50-60° C) rincer ensuite avec un chiffon humide. Peut se diluer dans l'eau selon le degré de salissure existante sur d'autres matériaux (filtres, fours, etc.).



### PROPRIETES PHYSICO-CHEMIQUE

Aspect: liquide transparent  
 Couleur: marron  
 Densité: 1.28 g/cc a 20°C  
 pH: 13.0 (1%)



T<sup>a</sup> Inflammation: N.A.  
 Viscosité (cPs, 20°C): N.A.  
 Demande Chimique d'Oxygène (DCO): N.A.  
 Teneur en Phosphore (P): N.A.  
 Autres: N.A.

### FORMAT DE PRÉSENTATION



Conditionnement de 1,25 Kg.  
 Conditionnement de 6 Kg.  
 Conditionnement de 12 Kg.



### COMPOSITION CHIMIQUE QUALITATIVE

Alcalis  
 Diluants  
 Agents de surfaces non ioniques  
 Colorants

