



DG 90

DECAPANT DE GRAISSES CUITES

PROPRIETES

La formulation spécifique et le fort pouvoir mouillant du **DG 90** permet d'éliminer rapidement les graisses même carbonisées. **DG 90** est efficace sur les métaux ferreux, les matières plastiques, l'émail, l'acier inoxydable. **DG 90** a une action prolongée même sur les surfaces verticales.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect	liquide
Masse volumique	1.4
pH	environ 13/14
Biodégradabilité	> 90 %, en conformité avec la législation.

Eléments de composition en conformité avec la liste de produits autorisés pour le nettoyage des matériaux et objets pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Décret n° 73-138 du 12 février 1973 et de l'arrêté du 08/09/1999.

COMPOSITION

Sels alcalins, hydroxyde de sodium, agents mouillants et émulsionnants, inhibiteurs de corrosion.

UTILISATEURS

Restaurants, industries de préparation de plats cuisinés, boucheries, charcuterie, cuisines, collectivités, pâtisseries, boulangeries...

MODE D'EMPLOI

DG 90 s'emploie dilué dans l'eau, chaude de préférence, à raison d'1 volume de **DG 90** pour 2 à 10 volumes d'eau. Il s'utilise en bain ou au pulvérisateur. En pulvérisation, appliquer sur une surface tiède de préférence. Laisser agir quelques minutes puis rincer à l'eau tiède.

PRECAUTIONS D'EMPLOI ET DE STOCKAGE



Conserver dans son emballage d'origine, à l'abri du gel et hors de portée des enfants. Refermer l'emballage après chaque utilisation. Ne pas appliquer sur des emballages légers ou de l'aluminium anodisé. Eviter tout contact avec la peau ou les yeux. En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment à l'eau claire pendant 15 minutes en maintenant les paupières ouvertes et consulter un spécialiste.

Ces renseignements sont donnés à titre indicatif et ne sauraient engager la responsabilité du fabricant.

FABRICATION FRANCAISE