



PRODECAP
FOUR

Produit d'entretien sanitaire anti-tartre

APPLICATIONS

L'IDS PRODECAP FOUR dégraisse et nettoie efficacement le matériel de cuisson : piano de cuisson, fours, rôtissoires, grilles, hottes, filtre à choc et filtres tricot métal de hotte, plaques de cuisson, barbecues, etc. Ce produit dissout les graisses cuites et désagrège les dépôts carbonés sur les parois des dits matériels. Il répond parfaitement au nettoyage des gaines et systèmes d'extraction en cuisine industrielle. Les composants de ce dégraissant sont dans la liste des produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

MODE EMPLOI

Appliquer dilué à 50% ou pur sur les surfaces
Laisser agir jusqu'à ramollissement des graisses
Rincer à l'eau tiède ET POTABLE à l'aide d'une éponge récurrente
Réitérer l'opération si besoin

PRECONISATION

- Faire un essai préalable sur une surface non-visible pour valider l'adéquation du produit avec le support.
- Il est recommandé d'éviter le contact prolongé avec la peau. On opère donc en se munissant de gants et lunettes de protection.
- Notre responsabilité ne saurait être engagée pour toute application ou utilisation non conforme à nos instructions
- Attention tous les produits que nous proposons et que vous achetez nécessitent de télécharger les FDS (Fiches de Données de Sécurité), de les lire et de bien respecter les précautions d'emploi

CONDITIONNEMENT

Noms produits :	Références :
IDS PRODECAP FOUR, 1 Litre	IDSPRODECAPFOUR001
IDS PRODECAP FOUR, 5 Litres	IDSPRODECAPFOUR005
IDS PRODECAP FOUR, 10 Litres	IDSPRODECAPFOUR010
IDS PRODECAP FOUR, 20 Litres	IDSPRODECAPFOUR020
IDS PRODECAP FOUR, 220 Litres	IDSPRODECAPFOUR220



Ideal SURFACE
Hygiène et propreté pour vos surfaces

14 rue du général Quinivet - 56303 PONTIVY - Tél. : 02 97 25 84 66
Fax : 02 97 27 90 25 - contact@idealsurface.fr - www.idealsurface.fr