

Rivonit

Décapant pour fours et friteuses



- Nettoyage des fours, grils, friteuses, salamandres, pianos, filtres de hottes, etc...
- Elimination rapide des graisses sèches et carbonisées.
- Action uniquement chimique par émulsion et saponification.
- Rinçage facile.
- Utilisable sur toutes les surfaces résistantes aux alcalins forts.

Décapant pour fours et friteuses

Décapants alcalin pour grils, fours à convection, à air pulsé, mixtes... plaques, rôtissoires, salamandres, friteuses...

Elimination rapide des graisses séchées et carbonisées par émulsion et saponification.

Les tensio-actifs complètent cette action en favorisant le contact salissures-produit et assurent un effet dispersant.

RIVONIT agit chimiquement, il n'est pas nécessaire de frotter pour obtenir un bon résultat.

RIVONIT se rince très facilement.

RIVONIT n'altère pas les surfaces traitées dans le respect des conditions d'utilisation.

MODE D'EMPLOI

Préchauffer le matériel à 50°C maximum puis éteindre.

Pour les fours mixtes : ramollir les salissures, au préalable, par un cycle vapeur.

- 1) Pulvériser le produit sur toutes les surfaces souillées et laisser agir 10 à 20 minutes selon l'importance des salissures.
- 2) Rincer soigneusement à l'eau claire. L'emploi à froid du produit, en doublant le temps de contact, est possible bien qu'un peu moins efficace.

Dosage :

Utiliser le produit pur.

Il est déconseillé d'utiliser RIVONIT sur l'aluminium.

Le responsable Ecolab est à votre disposition pour développer la meilleure utilisation de **Rivonit**.

Propriétés spécifiques :

- pH pur environ 13,5
- Densité : 1,060 à 1,100
- Agents de surface biodégradables selon les exigences du règlement détergent 648/2004/CE.

Conditionnement :

- Bidons : 2 x 5 l (9014880)

Conformité:

Rivonit est conforme au décret n°98-507 du 17-06-98 réglementant les produits pour collectivités destinés au nettoyage des matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

Sécurité :

Avant utilisation, lire attentivement les conseils de sécurité mentionnés sur l'étiquette du produit. Ne mélanger avec rien d'autre que de l'eau.

Stockage :

Conserver à une température comprise entre 10 et 35°C

Fiche de données de sécurité disponible sur demande par consultation Minitel gratuite : Service DIESE au 08 36 05 00 99 ou sur le site www.diese-fds.com