

09/2022

OVENMATIC CLEANER

DESCRIPTION DU PRODUIT

Détergent dégraissant liquide conçu pour les fours avec un système de lavage automatique intégré.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

- Liquide transparent de couleur orange
- Densité à 20 °C : $1,10 \pm 0,01$ g/mL
- pH à 1% : $11,9 \pm 0,5$

CARACTÉRISTIQUES

- Produit à haut rendement qui élimine les graisses et résidus carbonisés.
- Sa composition d'agents alcalins, séquestrants, et tensio-actifs permet d'obtenir un lavage optimal tout en apportant une finition parfaite des fours.
- Mousse contrôlée dans les conditions habituelles d'usage, optimisant ainsi le processus de lavage et facilitant le rinçage.
- Baisse la tension superficielle de l'eau, ce qui augmente le pouvoir mouillant du produit et sa capacité détergente sur tout type de surface, comprenant poreuse et rugueuses.
- Facile à rincer. Ne laisse pas de traces, évitant ainsi une possible contamination des aliments.

CONSEILS D'UTILISATION

S'injecte automatiquement à l'aide de système de dosage intégré au four. Les conditions de lavage (dosage, temps de lavage etc.) sont déterminées pour le fabricant du four.

Il est recommandé d'utiliser des programmes plus ou moins longs en fonction du degré de salissure.

Pour plus d'information, consulter le département technique

MESURES DE PRÉVENTION

Consulter la fiche de données de sécurité.

Ne pas mélanger de produits chimiques purs.