



R'NET FRITEUSE LIQUIDE

Liquide de décapage des friteuses Dégraissant alimentaire alcalin

UTILISATION

R'NET FRITEUSE s'utilise pour nettoyer toutes surfaces grasses, à l'aide d'une lavette, en pulvérisation ou en auto-laveuse pour les sols de cuisines ou d'industrie alimentaire.

DOSAGE

Utilisation manuelle :

- Pour les surfaces, diluer le produit entre 1 et 5% (soit entre 5 et 25 cL pour 5 L d'eau).
- Pour le dégraissage des grilles de hottes, friteuses, etc. diluer le produit entre 5 et 10% (soit entre 25 et 50 cL pour 5 L d'eau).

Utilisation en auto-laveuse : 1 à 3%

CARACTERISTIQUE

Liquide transparent jaune
pH environ 13 en solution à 10 g/l
Densité relative 1,100 (20°C)

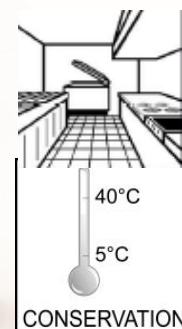
LEGISLATION

Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des appareils et surfaces destinés à être en contact avec les denrées alimentaires (Arrêté du 8 septembre 1999).
Conforme à la biodégradabilité des détergents (règlement CE N° 648/2004).
99,65% des substances pouvant être biodégradées sont facilement biodégradables selon les **lignes directrices OCDE 301**.

PRECAUTION D'EMPLOI

Les recommandations complètes relatives aux précautions d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la fiche de données de sécurité du produit, accessibles sur Internet : www.rnet-groupe.com

Réf : 833153 Conditionnement : 2 x 5L



R'NET GROUPE : Tél : +33 (0) 3.87.32.83.97.

www.rnet-groupe.com

Chez : VERT'NET

Zone des 2 Fontaines, 4 rue Gaston Ramon 57050 METZ