



MON BLANC
— Limited Liability Corporation —

FICHE PRODUIT

Date : 21 janvier 2009

TITRE : NETTOYANT CONCENTRE DE GRAISSES
CUTES

Réf .Nr : PF1000000

VER : 2

MARQUE :

MB[®] FOUR 2000

Utilisateurs

Industries alimentaires, hôpitaux, restaurants, cantines, etc.

Propriétés

Dégraissant surpuissant inodore spécialement conçu pour le nettoyage difficile des intérieurs de fours, grilles, filtres, plaques de cuisson, hottes, friteuses, etc.

Elimine efficacement les graisses cutes ou carbonisées en les transformant en savons solubles.

Permet de résoudre tous les problèmes de nettoyage lorsqu'un détergent classique s'avère insuffisant.

Adhère parfaitement aux surfaces verticales en évitant les coulures.

Désincruste rapidement les sols de cuisines, d'abattoirs et d'ateliers.

Autorisé pour le nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Mode d'emploi

Ne pas appliquer sur l'aluminium ni sur les alliages légers.

*** En pulvérisation :**

Diluer à raison de 1 volume de **MB[®]FOUR 2000** pour 1 à 5 volumes d'eau.

Laisser agir quelques minutes.

Rincer à l'eau.

*** En bain :**

Diluer à raison de 1 volume de **MB[®]FOUR 2000** pour 5 à 30 volumes d'eau (chaude si possible).

Maintenir les pièces immergées jusqu'à obtention du résultat escompté.

Rincer à l'eau.

La dilution du produit dans l'eau tiède augmente l'efficacité du nettoyage.

Sécurité d'emploi

- **MB[®]FOUR 2000** est un produit corrosif à base d'hydroxyde de potassium. Se munir de gants et lunettes lors de l'utilisation.

Précautions de stockage

Stocker en emballages d'origine, bien fermés, en locaux tempérés.

NOTA : le contenu de cette documentation résulte de notre connaissance et de notre expérience du produit. Il est donné à titre indicatif mais n'engage pas notre responsabilité quant à son application à chaque cas particulier. Ces indications chiffrées ne constituent pas les spécifications du produit, elles correspondent à des valeurs moyennes.