



pH	13.8	
	CONTACT ALIMENTAIRE	Conforme à l'arrêté du 19.12.2013

Conforme CE n° 648/2004

FREX Gel

Décapant Graisses Cuites

INTERETS

- ☐ Dissout intégralement les graisses séchées, cuites, carbonisées.
- ☐ Assure la rénovation des matériaux.
- ☐ Existe en version liquide ou gel.

CARACTERISTIQUES

- ☐ Dégraisse les parois et portes de fours, intérieur des hottes de cuisines.
- ☐ Sa formule concentrée élimine les graisses cuites des grills, plaques de feu, rôtissoires, friteuses, hottes...

DESTINATION

- ☐ Industries, Cuisines, Cantines, Restauration hors foyer.

FORMULATION ET APPLICATION

- ☐ Son pouvoir tensioactif pénètre les salissures, active leur décollement et leur dispersion.

UTILISATION

- ☐ S'applique au mouilleur ou au pinceau (pour la forme gel).
- ☐ Après application laisser agir 15 minutes. Frotter éventuellement et rincer.
- ☐ L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux, sous l'entière responsabilité du détenteur du déchet. Ne pas réutiliser l'emballage vide. Ne pas jeter dans l'environnement.

DOSAGE

- ☐ Entretien : Pur.

REFERENCES

- ☐ Bouteille 1L flex : 140 433
- ☐ Code GTIN 10x1L : 3760384720808
- ☐ Code douanier : 34029090

