



pH	13.8
	CONTACT ALIMENTAIRE
Conforme à l'arrêté du 19.12.2013	

Conforme CE
n° 648/2004

FREX Liquide

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'utilise en pulvérisation sur les surfaces.
- 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

- Bidon 5 L : 140 430
- Code GTIN 2x5L : 3770027679875
- Code douanier : 34029090

