



MACTEEP

PROFESSIONNEL

Dégraissant fort Alimentaire

HYGIENE EN CUISINE

Caractéristiques

Liquide limpide incolore

pH à 1 % : > 11.5 +/- 0.5

Densité 1.10 +/- 0.02

Contient parmi d'autres composants (règlement CE N° 648/2004) : moins de 5 % agent de surface anionique, agent de surface non ionique, agent de surface amphotère, EDTA

Utilisation

MACTEEP dégraissant fort est un décapant et désincrustant des parois des fours, friteuses et plaques de cuisson. Il élimine les dépôts carbonisés et desséchés de graisses et autres matières organiques. S'utilise sur les graisses des grils, rôtissoires, fours, pianos, etc...

MACTEEP dégraissant fort est sans odeur à l'utilisation. Il se rince facilement. S'utilise à chaud et à froid.

Mode d'emploi - dosage

Vaporiser pur.

Laisser agir de 10 min à 30 min selon les salissures.

Rincer à l'eau.

Peut également s'utiliser en trempage dilué de 2 à 5 %.

Réglementation – précautions d'emploi

Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des appareils et récipients destinés à être en contact avec les denrées alimentaires (arrêté du 8 septembre 1999). Produit strictement professionnel. Tenir hors de portée des enfants.

Attention : MACTEEP dégraissant fort est sans odeur mais reste un produit très actif ; il faut donc utiliser les moyens de protection appropriés (gants, masque).

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Réf. 1210 – UV : Bidon de 5L

UV : Carton de 4