

NET'PLANCHA

DÉGRAISSANT PLANCHAS ET BARBECUES



- Agréé contact alimentaire
- Formule gélifiée : adhère aux surfaces
- Compatible sur de nombreux types de matériaux
- Sans allergène*

APPLICATION

Spécialement conçu pour un dégraissage rapide, immédiat et sans effort de tous types de graisses cuites et dépôts huileux, il s'utilise sur tous les types de planchas : inox, acier laminé, fonte, revêtement chromé (sauf aluminium ou surface sensible aux alcalins). Il peut être également utilisé sur barbecues, plaques et grilles de cuisson.

Sa formule gélifiée permet une adhésion sur le support à nettoyer et une action immédiate sur les salissures facilitant ainsi le nettoyage. Apte au contact alimentaire, facile d'utilisation et efficace rapidement, c'est un produit indispensable en hôtellerie restauration.

*Ce produit est formulé pour minimiser les risques de réactions allergiques, garantissant ainsi le confort de l'utilisateur.



MODE D'EMPLOI

- Produit prêt à l'emploi. Pulvériser sur la surface froide ou tiède de préférence.
- Laisser agir quelques minutes.
- Nettoyer avec une lavette humide. Pour les résidus de graisses brûlées, utiliser une spatule.
- Bien rincer puis essuyer.

Pour les planchas avec revêtement chromé :

- Pulvériser le produit sur un tissu humide et nettoyer la surface.
- Rincer avec un tissu mouillé puis passer une microfibre pour la finition.

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : Liquide gélifié

Couleur : Incolore à jaune

Odeur : Solvanté

Densité : 1.020 ($\pm 0,5$)

pH pur : 10,5 ($\pm 0,5$)

Taux de COV : 8%

Composition : Moins de 5% d'agents de surface anioniques

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

SÉCURITÉ & PRÉCAUTIONS

Se laver les mains après chaque utilisation. Manipuler dans des zones bien ventilées.

Craindre le gel. Conserver le récipient bien fermé, dans un endroit sec et ventilé.

Réservé à l'usage professionnel.



ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



CONDITIONNEMENT & RÉFÉRENCE

Référence : • 6 flacons de 750mL : 344294/6x750
Unité de conditionnement (U.C) : Flacons de 750mL
Nbre U.C/carton : 6
Nbre cartons/couche : 20
Nbre couches/palette : 5
Nbre cartons/palette : 100
Nbre U.C/palette : 600

LOGISTIQUE

Référence	Code EAN produit	Code EAN carton	Code EAN palette
344294/6x750	3596780000806	83596780000802	13596780000803



ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

