



ALCALI est une formulation de type alcalin spécialement élaborée pour dissoudre les graisses cuites en toute sécurité. Il est polyvalent: graisses animales, végétales ou industrielles. Parfait pour les fours, hottes, barbecues, fumoirs, carrelages, faïences...

ALCALI est un des rares décapants de graisse brûlée qui s'utilise à chaud (aussi bien en trempage qu'en pulvérisation).

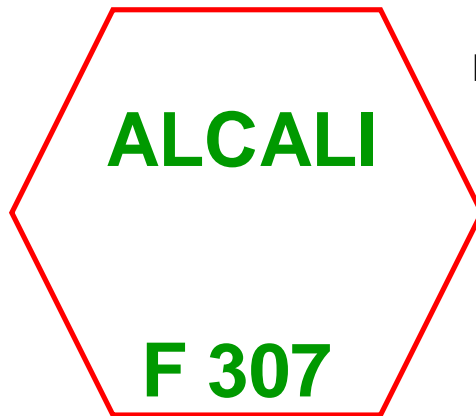
ALCALI est alimentaire, biodégradable à plus de 90%, sans acide et ininflammable.

Ramollit et dissout

Efficacité immédiate

Nettoyage de sécurité:
Alimentaire,
Biodégradable + 90%,
Ininflammable,
Sans acide

N'attaque pas le support de base tel que l'inox



**Hôtels,
Restaurants**

Industrie alimentaire

Boucheries, Charcuteries

**Campings
Centre de loisirs**

**Collèges, Lycées,
Universités**

**Services entretien
d'usines**

**Maisons de retraite,
Cliniques**

MODE D'EMPLOI

Préchauffer, le matériel à 50° maximum puis éteindre. Pulvériser le produit et laisser agir 5 à 15mn. Rincer à l'eau claire.

L'emploi à froid est possible en doublant le temps de contact.
Emploi par trempage: Pur ou Dilué selon le degré de salissure

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : liquide

Odeur : sans

PH : 13

Utiliser des gants