



HYGIÈNE
DE LA
CUISINE

NETTOYANT GRAISSES CUITES

Dégraissant surpuissant cuisine – Graisses cuites et carbonisées – Agréé contact alimentaire

PROPRIÉTÉS :

Green-Line Graisses cuites est utilisé pour nettoyer, rénover les fours, friteuses, grills, matériels de cuisson et parois vitrées (insert, porte de four). Il agit rapidement, même sur des surfaces très encrassées. Sa buse directionnelle permet d'assurer la sécurité de l'utilisateur.

Green-Line Graisses cuites est composé de 93% d'ingrédients d'origine végétale ou minérale, sans parfum.

Green-Line Graisses cuites s'utilise pour les matériels de cuisson des cuisines en collectivité, crèches, EHPAD, locaux administratifs, hôtels, industries, locaux sociaux, tertiaires,...

Green-Line Graisses cuites

- Nettoie
- Dégraisse
- Respecte les surfaces.
- Contient 93% d'ingrédients d'origine végétale ou minérale.
- Biodégradable à 95% (selon la méthode OCDE 302 B)

Détergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT «Ecodétergent» disponible sur <http://detergents.ecocert.com>.

MODE D'EMPLOI :

S'utilise pur en pulvérisation sur les surfaces froide ou tiède (maxi 60°C).

Emulsionner et bien répartir le produit sur toute la surface, laisser agir 15 minutes, puis rincer.

En trempage, faire une dilution du produit entre 5% et 30% selon les souillures et le matériel, laisser agir entre 15 minutes à 1 heure, puis rincer. Pour réduire l'impact sur l'environnement, respecter les recommandations de dosage.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

ASPECT :	Liquide limpide incolore à jaune pâle
PH 1% :	12.75 +/- 0.75
DENSITÉ À 20°C :	1.10 g/cm ³ +/- 0.02
STOCKAGE :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
CONTIENT PARMIS D'AUTRES COMPOSANTS (règlement (CE N°648/2004)) :	5-15% : bases Moins de 5% de : séquestrants, agents de surface non ioniques et amphotères. Contient aussi : Eau.

CONDITIONNEMENTS :

620481 - Carton de 6x750ML.

620483 - Carton de 2x5L.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

Produit professionnel. Tenir hors de portée des enfants. Formule déposée au centre antipoison européen (PCN).

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59.

Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide. Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité. Produit assimilé à des usages domestiques (produits pour collectivités). Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se

trouver en contact des denrées alimentaires. Pour cette utilisation, rinçage obligatoire. (Arrêté du 08/09/1999 modifié le 19.12.2013).

N° de révision 23-02-2024-V13

ADISCO Groupement
Le Pôle, 333, cours du 3ème Millénaire,
69800 SAINT PRIEST
Tél. : 04 72 01 13 14
info@adisco.fr - www.adisco.fr

FABRIQUÉ EN FRANCE



L'hygiène professionnelle



HYGIÈNE
DE LA
CUISINE

ADISCO Groupement :
Le Pôle, 333, cours du 3ème Millénaire,
69800 SAINT PRIEST
Tél. : 04 72 01 13 14
info@adisco.fr - www.adisco.fr

FABRIQUÉ EN FRANCE



L'hygiène professionnelle