



## FICHE TECHNIQUE

06-08-2004

# GRILL CLEAN

### APPLICATION



Nettoyage des cuisines en collectivités

Grill Clean est destiné au nettoyage de surfaces fortement encrassées résistantes aux alcalis: fours, steamers, grills, poêles à frire, friteuses vides,...

Gâce à sa haute viscosité, Grill Clean adhère aux parois verticales. Il assure de cette manière un pouvoir nettoyant maximal même sur surfaces froides.

Non destiné à l'aluminium, au bois et surfaces peintes.

Tous les nettoyeurs Techno Green sont totalement dégradables conformément au test 301F de l'OCDE et sont exempts de chlore ou d'autres halogènes et d'acides inorganiques.

### MODE D'EMPLOI



100%



10 min.



water/eau

Appliquer pur avec le pulvérisateur spécial. laisser agir 10 minutes.

Eliminer la saleté avec une éponge à récurer. Rincer ensuite à l'eau chaude.

En cas de fort encrassement, (ex: friteuse) mettre en chauffe à 50°C max. Rincer le pulvérisateur à l'eau après chaque usage.

### DONNEES TECHNIQUES

<i>Etat</i>	liquide	<i>Densité relative 20°C</i>	1,050 kg/l
<i>Couleur</i>	rouge	<i>pH 100% 20°C</i>	13
<i>Parfum</i>	sans parfum	<i>pH 1% 20°C</i>	11,8
<i>Viscosité</i>	130 mPa.s à 25°C	<i>Point d'inflammation</i>	>100°C
		<i>Solubilité dans l'eau 20°C</i>	complète



## FICHE TECHNIQUE

06-08-2004

# GRILL CLEAN

### SECURITE

#### Phrases-R

R34 Provoque des brûlures.

#### Symboles de danger

C Corrosif



### EMBALLAGE

code 7729-05: 4 bidons de 5L par carton, 32 cartons par palette

### FABRICANT

Ecover Belgium NV/SA  
Industrieweg 3, 2390 Malle Belgique  
tel. +32 3 309 25 00 fax. +32 3 311 72 70  
website: [www.ecover-professional.com](http://www.ecover-professional.com)  
email: [professional@ecover.com](mailto:professional@ecover.com)