

POLYCAL SUP 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....

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

AUSSI EFFICACE À FROID QU'À CHAUD.



Ramollit et dissout

Efficacité immédiate

Nettoyage de sécurité :

Alimentaire, biodégradable + 90%,

ininflammable, sans acide et sans

phosphate

N'attaque pas le support de base tel

que l'inox

*Ce produit est fabriqué dans un laboratoire évalué et jugé conforme aux exigences requises par :
ISO 9001 et ISO 14001*

POLYCAL SUP

204 007 Bidon 7Kg

204 030 Bidon 30Kg

Dégraissant, décapant pour graisses alimentaires cuites ou anciennes.

Août/11

Hôtels, restaurants

Industrie alimentaire

Boucheries, charcuteries

Campings, centres de loisirs

Cuisines des collectivités

Collèges, lycées, universités

Services entretien d'usines, maisons de retraite, cliniques.



Mode d'emploi :

Contrairement aux produits classiques, il n'est pas nécessaire de chauffer la surface afin d'optimiser le dégraissage. **POLYCAL SUP** s'utilise au trempé, en pulvérisation ou au pinceau. Diluer selon épaisseur de 5 à 20% avec de l'eau. Laisser agir et rincer. Ne pas utiliser sur l'aluminium anodisé.

Caractéristiques techniques :

Densité : 1.41	Couleur : brun
pH : 14	Aspect : liquide
1 kg pour environ 4 m ²	Odeur : faible

Utiliser des gants, des lunettes et un tablier

SANS PHOSPHATE

PRODUIT RÉSERVÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL