

Pro Formula

Diversey

Unilever

Cif Professionnel Fours et Grils

Élimine efficacement les graisses tenaces ainsi que les résidus carbonisés

Description produit

Cif Professionnel Fours et Grils en vaporisateur prêt à l'emploi s'utilise sur les fours et grils, plaques chauffantes, plancha et hottes. Il élimine rapidement les graisses et les résidus carbonisés. Il ne s'utilise pas sur l'aluminium, les surfaces non résistantes aux alcalins ou les fours autonettoyants.

Propriétés principales

- Nettoie, protège et polit en un seul passage.
- Formule haut de gamme : nettoie laisse les surfaces lisses et brillantes.
- Technologie des tensioactifs à haut rendement pour un nettoyage robuste.
- Non inflammable.
- Prêt à l'emploi.
- Technologie de neutralisation des mauvaises odeurs (ONT).

Avantages

- Élimine les graisses tenaces et les résidus alimentaires carbonisés.
- Rapide et facile à utiliser.
- Non classé : sans pictogramme de dangerosité.

Pro Formula

Un environnement parfaitement propre est l'élément indispensable pour une expérience client réussie. C'est pour cela que Pro Formula a été co-crée par Diversey et Unilever. Une gamme complète de solutions d'hygiène formulées spécialement pour les professionnels et associées à des marques de confiance connues. Que vous soyez dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration ou de la santé, nous avons des solutions pour répondre spécifiquement à tous vos besoins et vous apporter les meilleurs résultats dès la première utilisation.



Cif Professionnel Fours et Grils



Produit spécialement formulé pour une utilisation
sur les surfaces en contact avec les aliments.

www.proformula.com/fr

Cif Professionnel Fours et Grils

Application

S'utilise sur les fours, grils, plaques chauffantes, plancha et hottes.

Mode d'emploi

1. Préchauffez les surfaces à nettoyer entre 50 et 70°C.
2. Éteindre l'équipement avant l'application.
3. Pulvérisez le produit sur la surface. Laisser agir 5-30 minutes.
4. Rincez abondamment à l'eau clair.
5. Si le four n'est pas totalement nettoyé, plusieurs applications peuvent être nécessaires pour éliminer les dépôts les plus tenaces.

Voir le manuel d'utilisation du fabricant de votre appareil. Ne pas utiliser sur l'aluminium ou des surfaces non résistantes aux alcalins ou des surfaces peintes. Ne pas utiliser sur des fours autonettoyants.

Nom produit : Cif Professionnel Fours et Grils

| | | | |
|------------------------|------------------------|---|----------------|
| Conditionnement | 6 x 750 ml | Code article | 101102292 |
| Apparence | Liquide limpide marron | Code EAN carton | 7615400784905 |
| pH pur | >12 | Dimensions produit (L x l x h) en mm | 110 x 60 x 290 |
| Odeur | Sans parfum | Nbre de carton par couche sur la palette | 19 |
| | | Nbre de carton par palette | 95 |
| | | Nbre de couche par palette | 5 |

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Manipulation : les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité, accessible sur Internet : <https://sds.diversey.com/> Uniquement pour un usage professionnel.

Stockage : conserver dans son emballage d'origine, fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Food Safe Solutions

Les produits Pro Formula sont utilisables en toute sécurité sur l'ensemble des zones de préparation alimentaire.

