



# SUPRADEGRAISSE *select*

## DEGRAISSANT SURPUISSANT

Produit destiné à l'élimination totale des graisses cuites et carbonisées..

Formule concentrée pour une action rapide



Réf. 771704

### *Avantages produit*

#### MODE D'EMPLOI

Solution prête à l'emploi pour usage professionnel.  
Pour une friteuse de 10l : mettre 1l d'eau,  
ajouter 1l de produit, compléter le niveau avec de l'eau.  
Chauffer à 80°C pendant 15 mn. Vidanger.  
Rincer abondamment.  
Ne pas utiliser sur l'aluminium et alliages à base d'aluminium.

Conforme à l'arrêté français du 8 septembre 1999 concernant les produits de nettoyage pour le matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.

#### COMPOSITION

Tensioactifs non ioniques moussants en milieu fortement alcalin.

#### CARACTERISTIQUES

Aspect : liquide incolore  
à légèrement opaque  
Densité : 1,1 à 1,2  
pH du produit pur : 13

#### CONDITIONNEMENT

771704 Carton de 4 bidons de 5 L

#### PRECAUTIONS D'EMPLOI

Dangereux - respectez les précautions d'emploi (établies selon les règles européennes en vigueur en matière de classification et d'étiquetage des produits chimiques).  
Stockage entre +5°C et +35°C

Formule déposée au Centre Anti-poison France :  
**+ 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)**



GRUPE  
**RESO**  
Résolument nature

Version 28/10/2014

Usage réservé aux professionnels  
Service consommateurs

**N°Azur 0 810 810 868**

PRIX APPEL LOCAL

Fiche technique et fiche de sécurité disponibles sur : [www.groupe-reso.fr](http://www.groupe-reso.fr)  
Groupe RESO - Centre Logistique de la Gare - 19270 USSAC