



# VEGEPYRO

Nettoyant dégraissant prêt à l'emploi pour graisses cuites

- **Action ciblée** : idéal pour le nettoyage des équipements de cuisson encrassés
- **Puissant** : efficace à froid comme à chaud, action renforcée sur surface chaude
- **Pratique** : texture gélifiée limitant les coulures
- **Respectueux** : sans soude ni potasse, limite les risques de corrosion



Conditionnements au catalogue :

- ✓ Carton 15x750ml
- ✓ FLACON 750ML



**SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE  
DIFFUSION**  
S.I.D France  
2, rue Antoine Etex - 94046 CRÉTEIL CEDEX  
Tél. : 01 45 17 43 00 - Fax : 01 45 17 43 01





# VEGEPYRO

## ✓ Nettoyant dégraissant prêt à l'emploi pour graisses cuites

- **Action ciblée** : idéal pour le nettoyage des équipements de cuisson encrassés
- **Puissant** : efficace à froid comme à chaud, action renforcée sur surface chaude
- **Pratique** : texture gélifiée limitant les coulures
- **Respectueux** : sans soude ni potasse, limite les risques de corrosion

VEGEPYRO est un dégraissant prêt à l'emploi spécialement conçu pour le nettoyage en profondeur des **équipements de cuisson** tels que les fours, les vitres de fours, les grills, les planchas, les barbecues ou encore les pianos de cuisson. Il agit rapidement pour éliminer les **graisses cuites** ainsi que les résidus les plus tenaces. Efficace aussi bien **à froid qu'à chaud**, son action est renforcée lorsque l'application est réalisée sur des surfaces chaudes, la température favorisant la solubilisation des graisses.

Sa présentation en pulvérisateur assure une application précise et homogène sur les surfaces à traiter. De plus, la texture **légèrement**

**gélifiée** du produit améliore l'adhérence sur les surfaces verticales et limite les phénomènes de coulure, permettant un temps de contact optimal et une meilleure performance de nettoyage.

Enfin, la formulation de VEGEPYRO ne contient **ni soude ni potasse**, ce qui limite les risques de corrosion sur les matériaux. Composé **à plus de 99 % de substances d'origine végétale**, il s'inscrit dans une démarche responsable par l'utilisation de matières renouvelables.

## Mode d'utilisation

Pulvériser le produit directement sur les surfaces à nettoyer. Laisser agir quelques minutes. Frotter si nécessaire avec une brosse puis rincer avant réutilisation.

## Réglementations et Normes

CONFORME À L'ARRÊTÉ DU 8 SEPTEMBRE 1999 (V.C. au 01/01/2014) CONCERNANT LES PROCÉDÉS ET LES PRODUITS UTILISÉS POUR LE NETTOYAGE DES MATÉRIAUX ET OBJETS DESTINÉS À ENTRER EN CONTACT AVEC DES DENRÉES, PRODUITS ET BOISSONS POUR L'ALIMENTATION DE L'HOMME ET DES ANIMAUX.

## Données Techniques

### Domaines d'utilisation

Cuisines professionnelles, restauration, collectivités, boulangeries et pâtisseries industrielles, traiteurs, tous les métiers de bouche...

### Principaux éléments de composition

- Agents de surfaces non ioniques
- Agents de surfaces anioniques
- Savons, conservateurs

### Propriétés physico-chimiques typiques

- Aspect : liquide
- Couleur : jaune clair
- Odeur : caractéristique, sans parfum.
- Masse volumique (20°C) : ~ 1009 kg/m<sup>3</sup>

- pH (pur) : 9,85

### Recommandations

Sur certains matériaux et supports sensibles aux détergents alcalins, faire un essai au préalable. Ne jamais mélanger avec d'autres produits chimiques, en particulier les produits acides.

Toujours rincer à l'eau potable les surfaces en contact avec les aliments.

### Stockage

Stocker hermétiquement fermé dans un endroit sec et frais, entre 5 et 40 °C, à l'abri de l'humidité, du gel et à l'écart des produits acides.

Durée optimum d'utilisation : 24 mois.

### Etiquetage

Produit non classé selon le règlement CLP (UE) n°1272/2008



Nous garantissons la qualité et l'efficacité de notre produit dans les conditions d'utilisation figurant sur la présente notice. Pour votre plus grande satisfaction, nous vous recommandons de procéder toujours à un essai préalable afin de vous assurer que le produit convient à l'usage spécifique que vous voulez en faire et au support sur lequel il doit être appliqué. Les caractéristiques données ne constituent pas des spécifications

Votre expert conseil:

