



# Décapant four

**DÉTERGENT DÉGRAISSANT**

Réf 5 litres : PUREFOUR

Réf 1 litre spray : PUREFOUR1

Écodétergent certifié par Ecocert Greenlife



FOURS



BACS A FRITES



HOTTES, PIANOS  
ROTISSOIRES...



Le **DÉCAPANT FOUR** de notre gamme PURE est un puissant détergent dégraissant spécialement formulé pour éliminer facilement et efficacement les graisses cuites ou les dépôts carbonisés sur les fours, fours vapeur, rôtissoires, bacs à frites, pianos, grilles... Sa forte concentration en dégraissants et tensioactifs permet aisément la dispersion puis l'élimination rapide des graisses cuites et carbonisées. Il est garanti sans conservateur, sans EDTA, sans colorant.

## Domaines d'application :

Cuisines collectives & industrielles, laboratoires agro-alimentaires, professionnels de la restauration, métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, traiteur, chocolatier...).

DÉTERGENT DÉGRAISSANT

ÉLIMINE FACILEMENT LES DÉPÔTS CARBONISÉS

SANS CONSERVATEUR, SANS EDTA, SANS COLORANT



ECODÉTERGENT

Les produits de la **gamme PURE** sont conçus et développés avec la volonté d'offrir aux utilisateurs le meilleur de notre savoir-faire en matière de conception environnementale. Écodétergent certifié par Ecocert Greenlife selon le **référentiel Ecocert**.

### Cette volonté s'articule autour de notre concept CARE :

- **contrôle** : produit garanti Ecocert Greenlife ;
- **assurance** : produit sans classement toxicologique ou à classement différencié ;
- **responsable** : composants d'origine naturelle ;
- **efficace** : produit haute efficacité.



commandez au :  
+33 (0)4 94 24 14 14

[www.obioseed.com](http://www.obioseed.com)  
[contact@obioseed.com](mailto:contact@obioseed.com)



**PUREFOUR**  
V5.130072021

## CONDITIONNEMENT

- Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs
- Usage strictement professionnel
- DLUO : 2 ans



Bidon 5 L



Cartons 4x5L



Bidon 1 L



Carton 12x1L

## PROPRIÉTÉS

**Aspect :** Liquide limpide

**Couleur :** Ambrée

**Densité à 20°C :** 1.07 ± 0,01g/cm<sup>3</sup>

**Parfums disponibles :** Caractéristique

**pH :** 13.5 ± 0,5 

**Contient parmi d'autres composants :** Règlement CE N° 648/2004 - 907/2006 : moins de 5% : agents de surface non ionique

Contient aussi : aqua, bases, solvants, séquestrants, savon.

**98,2 % des ingrédients sont d'origine naturelle.**

**Geste éco-responsable :** rincer l'emballage à la dernière utilisation.

**Biodégradabilité :** contient exclusivement des tensioactifs et agents de surface conforme au règlement (CE) 648/2004.

**Éco-conseil :** pour réduire l'impact environnemental, respecter les doses recommandées d'utilisation.

## MÉTHODOLOGIE :



Fours



Utilisation du produit pur, sans dilution : avant l'utilisation, veillez à toujours débrancher le matériel à nettoyer. (1) Pulvériser sur four tiède (40°C). (2) Augmenter la température jusqu'à 60°C. (3) Laisser refroidir le four. (4) Utiliser si nécessaire une brosse ou une lavette microfibre abrasive pour ôter les dépôts les plus tenaces. (5) Rincer à l'eau tiède.



Bacs à frites



Dilution : à partir de 15 % : (1) Diluer avec de l'eau à raison de 150 à 300 ml. (2) Mettre la friteuse en fonctionnement et porter la solution à ébullition pendant 15 min. (3) Vider la friteuse encore tiède. (4) Brosser la friteuse et renouveler l'opération si nécessaire. (5) Rincer à l'eau claire.

 L'emploi du DECAPANT FOUR de la gamme PURE est à proscrire sur l'aluminium, ses alliages, le fer galvanisé et le cuivre étamé.

## RÉGLEMENTATION

**Dangereux - Respecter les précautions d'emploi - Usage strictement professionnel.**

**Écodétergent certifié par Ecocert Greenlife selon le référentiel Ecocert disponible sur <http://detergents.ecocert.com>.**

Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Pour toutes les informations concernant les précautions d'usage et de sécurité, veuillez vous reporter à la fiche de données de sécurité, disponible sur simple demande en application du décret 87-200 du 25/03/87. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité.