

Dégraiss'net

DÉGRAISSANT ALIMENTAIRE

SÉCURITÉ
AGRÉÉ CONTACT
ALIMENTAIRE
EFFICACITÉ

SURACTIF
SPÉCIAL CUISINES
ET LABORATOIRES

5 kg

POINTS FORTS



- **Formule suractive**
Détergent alcalin surpuissant (pH>12) pour dissoudre toutes les graisses d'origine animale et les résidus protéiques.
- **Dégraisse toutes les cuisines et laboratoires**
 - Friteuses : par trempage
 - Grilles de hottes : par trempage
 - Matériels : par pulvérisation
 - Plans de travail : par pulvérisation
 - Sols : manuellement ou autolaveuse
- **Mousse peu**
Application plus facile et meilleur rinçage.
- **Agréé contact alimentaire**

AVANTAGES

- **Un entretien simplifié**
Un seul produit pour éliminer toutes les graisses fraîches et rendre impeccable la cuisine et son environnement. Sa mise en œuvre est rapide et ne nécessite aucun matériel en particulier.
- **Un lieu de travail plus sûr**
Sur les sols, DEGRAISS'NET évite les risques de glissades (1^{er} facteur d'accident du travail en cuisines/laboratoires).