

# MAROFOUR

## GEL NETTOYANT FOURS DECAPANT DE GRAISSES CUITES



pH 13

► Formulation thixotropique à fort pouvoir mouillant qui permet de solubiliser rapidement les graisses cuites, solidifiées ou figées.

► Contact prolongé sur les parois verticales grâce à sa forme gel.

### LIEUX D'UTILISATION

Nettoyage et le dégraissage des pianos, rôtissoires, friteuses, plaques de cuisson, grils, fours, hottes, batteries de cuisines, fumoirs... dans les cuisines, boucheries, charcuteries, pâtisseries, boulangeries, ateliers de préparation des plats cuisinés etc...

### MODE D'EMPLOI

MAROFOUR peut être appliqué au pinceau, à la brosse ou en pulvérisation.

MAROFOUR s'utilise pur ou dilué dans l'eau à la concentration de 5 à 30 % suivant l'état des surfaces.

MAROFOUR après pénétration doit être rincé à l'eau tiède afin d'obtenir des surfaces brillantes.

NOTA : L'application de MAROFOUR sur des surfaces tièdes, accélère l'élimination des graisses. (Laisser un temps d'action plus long sur des dépôts calcinés et anciens).

Ne pas utiliser MAROFOUR sur les métaux en alliages légers.

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : Liquide semi visqueux

Couleur : verte

Odeur : fruitée

pH : 13.

Densité à 20° C : 1,13 ± 0,02

Solubilité : totale dans l'eau

*Contact alimentaire : Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires (Pour cette utilisation, rinçage obligatoire).*

### CONDITIONS D'EMPLOI

Consulter les précautions d'emploi sur l'emballage ou la FDS.

Nous ne saurions être responsables pour toutes applications du produit autres que celles exprimées dans cette notice.

FT1020005642005-1216

**Vous souhaitez une démonstration :**  
contactez votre commercial ou  
appelez-nous au **02.32.96.93.93**

Nos fiches de données de sécurité sont  
disponibles 24h/24 sur Internet à  
l'adresse : **www.quickfds.com**

**www.purodor-marosam.com**