

TEVAN Cuisine 5

Tevan Cuisine 5 est un dégraissant périodique, spécialement conçu pour les cuisines industrielles et pour le secteur de la restauration.

Il a été développé pour entretenir périodiquement les cuisines et pour dégraisser les sols, les murs et les surfaces fortement contaminées par des dépôts de graisse lourds (hottes aspirantes, grilles, etc). Tevan Cuisine 5 s'intègre parfaitement dans le système HACCP.



SITE WEB + FT + FDS

NETTOYAGE PÉRIODIQUE DE LA CUISINE

1. Mouiller d'abord les surfaces poreuses.
2. Appliquer le produit dilué.
3. Laisser le produit agir pendant 5 minutes.
4. Utiliser une éponge ou une brosse.
5. Rincer à l'eau.
6. Sécher ensuite si nécessaire.

RÉSOLURE DES PROBLÈMES DE GRAISSE

1. Appliquer le produit non dilué sur la surface.
2. Utiliser une éponge ou une brosse pour enlever la saleté et éliminer la graisse.
3. Rincer à l'eau.

Attention : Ne pas utiliser ce produit sur des surfaces ou des sols naturels calcaires tels que la pierre naturelle ou le marbre.

DOSAGES

Salissures moyennes

100 ml de produit pour
10 litres d'eau.

Salissures importantes

1 litre de produit pour
10 litres d'eau.

Unité de dosage

Prêt à être utilisé.

Le produit à utiliser dépend de la situation et de vos besoins. Si vous n'obtenez pas le résultat souhaité, c'est que le produit utilisé n'est pas le bon ou qu'il n'est pas appliqué correctement.

AVANTAGES

- Dégraissant puissant.
- Élimine efficacement les graisses, les amidons et les protéines.
- Fonctionne bien avec de l'eau chaude.
- Ne contient pas de parfum ni de colorant.
- Mousse modérément.
- S'intègre parfaitement dans le système HACCP.

SPECIFICATIONS

Valeur du pH : > 13,0

Contient : Agents de surface et environ 7 %
d'hydroxyde de sodium

CONSEILS DE HERLI

Dégraissage quotidien

Dans les cuisines industrielles, il est important de dégraisser quotidiennement. Cuisine 4 est conçu pour ce type de nettoyage. Cuisine 5, quant à lui, convient parfaitement pour l'élimination des déchets lourds et des salissures dues à des dépôts de graisse importants.

Plan de nettoyage HACCP

Dans le cadre du système HACCP, il est important d'avoir un plan de nettoyage. Avec les produits Cuisine, vous disposez d'un produit de nettoyage adapté à chaque zone de la cuisine.