

# Solucaps

## Propriétés

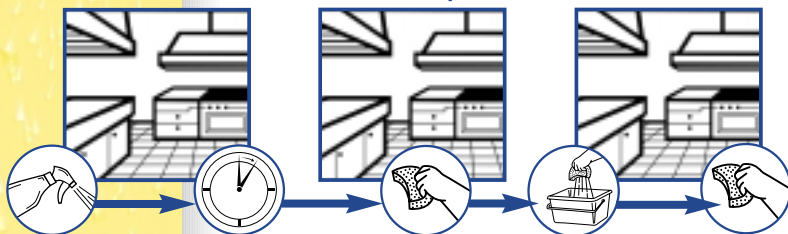
- Formulé pour nettoyer et dégraisser les matériels et les surfaces pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires.
- La solution permet d'éliminer les salissures sur le plan de travail, le hachoir, la trancheuse, le batteur mélangeur et l'éplucheuse...
- Solucaps Dégraissant Alimentaire est préconisé dans les industries de viande, de plats cuisinés, de pâtisseries industrielles, de conserveries et les laiteries.

## Mode de préparation



- Remplir avec 700 ml d'eau

## Mode d'emploi



- Vaporiser directement sur les surfaces.
- Laisser agir quelques instants.
- Frotter avec une brosse ou une éponge à récurer
- Rincer avec de l'eau.

## Caractéristiques techniques

- Aspect du produit : poudre jaune dans une enveloppe hydrosoluble.
- pH d'une dose dans 700 ml d'eau :  $10 \pm 0,5$ .

## Présentation

- Solucaps Dégraissant Alimentaire carton de 24 distributeurs de 6 Solucaps (réf. 210000).
- Pulvérisateur vide Solucaps par 6 (réf. 210010).

