

# Xon-forte

## Dégraissant moussant pour milieu alimentaire

- ▲ Élimine les salissures telles que la graisse, l'huile, les protéines et les résidus alimentaires incrustés
- ▲ Certifié Écolabels européen et autrichien



### Domaine d'application

Pour surfaces résistant à l'alcalinité en cuisine et milieu alimentaire, comme : fours à convection, fours mixtes à vapeur, grills, fours, plaques de cuisson, friteuses, hottes d'aspiration, carrelage. Ne pas utiliser dans les fours avec autonettoyage par pyrolyse. Également adapté pour le nettoyage alcalin dans les piscines et en milieu industriel. Ne pas utiliser sur des surfaces sensibles à l'alcalinité comme : linoléum, aluminium, vernis à dispersion.

### Application

Avant toute première application, vérifier la résistance du matériau sur une surface peu visible. Respecter le mode d'emploi du fabricant de l'appareil.

#### Nettoyage courant (nettoyage de surfaces) :

Utiliser le produit pur. Préchauffer le four à convection, le grill, le four, etc. jusqu'à env. 30° C puis éteindre l'appareil. Appliquer la mousse sur les surfaces, laisser agir 5 – 10 minutes, frotter avec un pad, rincer abondamment et sécher. En cas de dosage automatique, respecter les indications du fabricant du matériel et remplir le réservoir prévu à cet effet ou relier le produit aux tuyaux de dosage désignés. Le nettoyage s'effectue ensuite automatiquement. Consommation : 5,0 ml/m<sup>2</sup>.

Ne convient pas pour le nettoyage de grandes surfaces.

#### Encrassement normal

##### Nettoyage courant (lavage manuel) :

150 ml pour 10 L d'eau froide. Consommation : 1,0 ml/m<sup>2</sup>.

##### Nettoyage courant (lavage mécanisé) :

150 ml pour 10 L d'eau froide. Consommation : 2,5 ml/m<sup>2</sup>.

#### Encrassement important

##### Nettoyage au canon à mousse :

Verser le produit pur dans le récipient. Selon le degré d'encrassement, régler la buse à 1:4 - 1:10, appliquer la mousse sur la surface et, après un bref temps de contact, rincer à l'eau. Consommation : 25,0 ml/m<sup>2</sup>.

##### Remise en état (lavage mécanisé) :

1 L pour 8 L d'eau froide.

Répartir la solution sur le sol, laisser agir 10 - 15 minutes environ. Brosser. Aspirer la solution souillée. Rincer soigneusement à l'eau claire. Consommation : 30,0 ml/m<sup>2</sup>.

Les surfaces et ustensiles entrant directement en contact avec des denrées alimentaires doivent être soigneusement rincés à l'eau potable après le temps de contact. Le vaporisateur (buse mousse) est rechargeable à partir du bidon. En cas de changement de produit, le système de dosage et les tuyaux doivent être soigneusement rincés à l'eau. L'eau chaude à 40 - 60 °C accélère l'efficacité du produit sur les souillures grasses incrustées. Pour les incrustations de graisses ou de protéines, appliquer le produit dans la concentration adaptée (solution froide), puis rincer les sols en appliquant de l'eau chaude par le réservoir de la machine.

Référence	Unité de conditionnement (UC)	Nombre UC par palette
j551047	Carton de 6 flacons forme poire de 750 ml	64
j551005	Carton de 2 bidons de 5 L	56
j551072	Fût de 200 L	2

