

# AXIS FOUR



## DÉCAPANT-NETTOYANT DES GRAISSES CUITES ALLIANT LA PUISSANCE ET LA SÉCURITÉ POUR FOURS, GRILS, RÔTISSOIRES...

### PERFORMANCES - EFFICACITÉ

**AXIS FOUR** en gel pulvérisable s'accroche bien aux parois verticales, imprègne rapidement les graisses cuites et les élimine facilement de toute surface froide ou tiède.

\* Compatible avec le nettoyage de matériaux à contact alimentaire (arrêté du 08/09/1999).

### EXEMPLES D'APPLICATIONS

- **Décapage - Nettoyage des fours industriels et ménagers** (à gaz ou électrique), porte de four auto-nettoyant sans contre-indication du fabricant, fours industriels où les ouvriers peuvent travailler facilement car non incommodés.
- **Décapage - Nettoyage des appareils à griller** : rôtissoires, barbecues, grils, friteuses...
- **Décapage - Nettoyage du café collé sur divers équipements inox** : machines automatiques à café et appareils divers.
- **Elimination des graisses cuites sur moteurs** : engins agricoles, matériels roulants.

### MODE D'EMPLOI

- **Pulvériser AXIS FOUR concentré** à 30 cm des parois tièdes (40°C-50°C environ) ou froides (four éteint) à nettoyer.
- Laisser agir quelques minutes selon l'état des surfaces : 5 à 10 minutes sont suffisantes pour les surfaces froides.
- Rincer à l'eau et essuyer avec un chiffon.