

ARES

NETTOYANT DÉGRAISSANT MATÉRIEL
DE CUISSON



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

1. PROPRIÉTÉS

ARES est un nettoyant dégraissant prêt à l'emploi destiné à l'entretien du matériel de cuisson.

Il élimine efficacement les graisses cuites et non cuites présentes sur les équipements de cuisine professionnelle.

Sa formulation permet une excellente adhérence sur les parois afin d'améliorer l'efficacité du nettoyage.

Les agents tensioactifs mouillants désincrustent les salissures tenaces et facilitent leur élimination.

ARES est particulièrement adapté pour le nettoyage des fours, grills, rôtissoires, barbecues et inserts de cheminée.

Parfum : Sans

2. MODE D'EMPLOI

Produit prêt à l'emploi.

S'utilise pur au pulvérisateur.

Ne pas utiliser sur aluminium ou ses alliages.

Appliquer sur une surface froide ou tiède.

Laisser agir quelques minutes.

Version 1.0 12/03/2026

Essuyer puis rincer avec une éponge.

Renouveler l'opération si nécessaire.

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Aspect	Liquide limpide rouge
pH (à 1 %)	12.10 ± 0.40
Densité	1.12 ± 0.02
Parfum	Sans

Contient parmi d'autres composants : se référer à la rubrique 15 de la FDS.

4. CONDITIONNEMENTS

Carton : 6 x 750 mL

Palette : 72 cartons

Bidon : 5 L

Palette : 128 bidons



5. PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Produit strictement professionnel.

Tenir hors de portée des enfants.

Numéro d'appel d'urgence ORFILA : +33 (0)1 45 42 59 59

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999). Rinçage obligatoire.

Effectuer un test préalable sur une petite surface avant utilisation.