

Deca f

Nettoyant hottes et fours

Permet le dégraissage et le nettoyage du matériel de cuisson.
Adhère aux parois pour une meilleure efficacité. Peu moussant.

Mode d'emploi

De préférence, traiter le support tiède.
Pulvériser le produit dilué à 20 %, attendre quelques minutes et essuyer avec une éponge humide.
Dans les cas difficiles, utiliser le produit pur.
Rincer avant de remettre les appareils en marche.

Conditionnements

- Emballage : carton de 4 bidons de 5 Kg.

Données techniques

- Aspect : liquide limpide liquoreux
- pH : > 12,5
- Densité : 1,10 - 1,13

Précautions

Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.
Ne pas utiliser en association avec des produits acides.
Ne pas utiliser sur aluminium et métaux légers.
Ne pas appliquer sur surfaces trop chaudes (75-80°C).
Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Sécurité selon FDS

Corrosion cutanée, Catégorie 1A.
Lésions oculaires graves, Catégorie 1.
Ce mélange ne présente pas de danger pour l'environnement. Aucune atteinte à l'environnement n'est connue ou prévisible dans les conditions normales d'utilisation.

Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au +33(0)5.55.27.65.27 pour les médecins selon les articles R4624-4 et R4624-9 du code du travail français.

Conforme à l'arrêté français du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.

Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances et n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

05-07-2022 Ind. 9 ■

SANS VLER*



Hygiène professionnelle
HACCP



EYREIN
INDUSTRIE

ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - +33 (0)5 55 27 65 27
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com

