

# cuisine



## R 14 cl

### Détergent désincrustant

Destiné à l'élimination des fortes salissures sur sols et surfaces lavables. Sa composition riche en chlore permet de décoller les salissures organiques notamment sur les sols carrelés en milieu alimentaire. Il peut être également utilisé avec des eaux de forte dureté. Peu moussant, il est particulièrement préconisé pour une utilisation en machine (autolaveuse, haute pression).



#### Mode d'emploi

- Auto laveuse : dilution de 1 à 3 % dans l'eau.
  - Lavage manuel : dilution de 3 à 5 % dans l'eau.
- Appliquer la solution sur la surface à nettoyer, laisser agir quelques minutes. Brosser éventuellement puis rincer à l'eau claire. Dans le cas de sols fortement encrassés, procéder à un trempage.

#### Précautions d'utilisation

- Eviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.
- Port de gants et de lunettes fortement recommandé avec le produit pur.
- Ne pas utiliser avec des produits acides.
- Avant rejet éventuel, neutraliser les effluents à un pH compris entre 5,5 et 8,5.
- Lors d'un stockage trop long, le produit perd de son efficacité. Cela est dû à l'abaissement du titre en chlore.

#### Données techniques

Aspect : liquide, limpide, jaune    pH : 14 (pH à dilution 0,5 % : 11,8)    Densité : 1,17

#### Législation

- Sécurité : risque d'effets corrosifs graves. Au contact d'un acide dégage un gaz toxique selon la Directive dite «toutes préparations» 1999/45/CE et ses adaptations. Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 05.55.27.65.27 pour le *personnel médical*.
- Conforme à l'arrêté du 08/09/99 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.
- Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

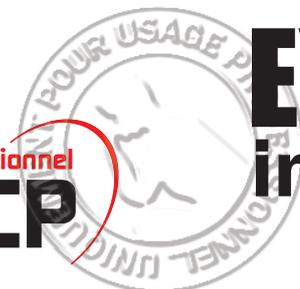
**Emballage** : carton de 4 bidons de 5 Kg.

29/06/10 Ind. 6



**CONTACT**  
ALIMENTAIRE

Hygiène professionnel  
**HACCP**



**EYREIN**  
industrie

Z.I. La Croix-St-Pierre  
19800 EYREIN  
Tél. 05 55 27 65 27  
Fax 05 55 27 66 08