



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.

Précautions d'utilisation

Port de gants et de lunettes fortement recommandé.
Ne pas utiliser sur aluminium et alliages légers.
Ne pas utiliser avec des produits acides.
Avant rejet éventuel, neutraliser les effluents à un pH compris entre 5,5 et 8,5.
Eviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.

Données techniques

Aspect : liquide limpide

pH : 14

Densité : 1,11

Législation

- Sécurité : risque d'effets corrosifs graves 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.

- Protection de l'environnement :

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.

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

- Conforme à l'arrêté du 08/09/99 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Emballage : carton de 4 bidons de 5 Kg.

10/03/09 Ind. 5



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