



DEGRAISSANT ALIMENTAIRE - HP

EXPERT clean

DEFINITION / DESTINATION / REFERENCES

Le **Dégraissant Alimentaire** est conçu pour le nettoyage des industries alimentaires, filtres de hottes et caissons d'aération.

Il dissout les graisses et les huiles lourdes.

Il s'utilise pour les sols, faïences, cuisines et tous supports ayant de la matière grasse à éliminer.

- référence HYD010148 - 5L

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Aspect : Liquide limpide incolore à jaune pâle
- Densité : 1,04 +/- 0,02
- pH : 11 +/- 0,5
- Stockage : Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid
- Contient : parmi d'autres composants (règlement (CE) N° 648/2004) : limonene, parfum,
- Inférieur à 5 % : agent de surface non ionique
- Entre 5 et 15 % : agent de surface anionique

MODE D'EMPLOI

- Diluer le produit dans l'eau tiède 2 à 4 mL pour 5L d'eau (réduire la dose en eau douce)
- Laver puis rincer à l'eau claire

PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Il est déconseillé d'utiliser le **Dégraissant Alimentaire** sur les filtres en alu
- Produit strictement professionnel
- Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0212) : + 33 (0)3 83 22 50 50
- N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59
- Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande pour les professionnels
- Ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.

Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.