



détergents

Fiche technique

R1

Détergent acide alimentaire

C'est un détergent acide pour machine à vapeur et à eau chaude.

Il a été spécialement étudié pour le nettoyage des locaux, sols, surfaces en inox, en aluminium et autres.

Il remet à neuf les surfaces attaquées et incrustées, en laissant un léger brillant.

Il élimine les traces d'oxydation, de tartre et de calcaire.

Mode d'emploi

S'utilise en lavage manuel, haute pression ou autolaveuse.

Autolaveuse : diluer le produit dans l'eau de 2 à 5%.

Lavage manuel : dilution de 5 à 10 %.

Appliquer le produit sur la surface à nettoyer, laisser agir quelques minutes.

Brosser éventuellement puis rincer à l'eau claire.

Conditionnements

- Emballage : carton de 4 bidons de 5 Kg.

Données techniques

- Aspect : liquide incolore

- pH : 0 - 2

- Densité : 1,17 - 1,19

Précautions

Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.

Ne pas utiliser avec un produit oxydant (eau de javel) et alcalins.

Stockage

Stocker à température ambiante.

Sécurité selon FDS

Corrosion cutanée, Catégorie 1B.

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.

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 05.55.27.65.27 pour le personnel médical.

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

Conforme à l'arrêté 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.

03-07-2015 Ind. 8 ■



Z.I. La Croix-St-Pierre - 19800 EYREIN - Tél. 05 55 27 65 27 - Fax 05 55 27 66 08
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com