

Maxis

Nettoyant four prêt à l'emploi

C'est un produit concentré conçu pour le dégraissage et le nettoyage du matériel de cuisson : fours, plaques de cuisson,.... Il permet d'éliminer sans frotter les graisses cuites grâce à ses propriétés mouillantes, solubilisantes et émulsionnantes.

Mode d'emploi

Prêt à l'emploi et s'utilise pur.
Éteindre l'équipement.
Pulvériser de préférence sur surface tiède.
Attendre quelques minutes puis essuyer avec une éponge humide. Rincer à l'eau claire.

Conditionnements

- Emballage : carton de 4 bidons de 5 Kg.
carton de 12 pulvérisateurs de 750ml.

Données techniques

- Aspect : liquide limpide rouge
- pH : > 12.5
- Densité : 1,07 - 1,09

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).

Stockage

Stocker à l'abri du gel.

Sécurité selon FDS

Corrosion cutanée, Catégorie 1A.
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.

15-06-2016 Ind. 7 ■

SANS VLER*



C.A.
Contact Alimentaire

Higiene profissionalle
HACCP

