

Maxifour gel

Nettoyant four surpuissant

C'est un produit hautement concentré conçu pour le dégraissage et le nettoyage des fours, plaques de cuisson.

Il est prêt à l'emploi et permet d'éliminer sans frotter les graisses cuites. Sa formulation légèrement viscosée permet de limiter les projections lors de son utilisation. Il est peu moussant. Il peut s'utiliser pur ou dilué dans l'eau.

Mode d'emploi

S'utilise pur ou dilué à 50 % dans l'eau.

Éteindre l'équipement.

Pulvériser le produit 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.

Données techniques

- Aspect : gel limpide

- Densité : 1,22 - 1,24

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).

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Sécurité selon FDS

Toxicité aiguë par voie orale, Catégorie 4.

Corrosion cutanée, Catégorie 1A.

Lésions oculaires graves, Catégorie 1.

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.

21-12-2017 Ind. 7 ■

**SANS
VLER***



Hygiène professionnelle
HACCP



EYREIN
INDUSTRIE

ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - 05 55 27 65 27 - Fax 05 55 27 66 08
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com