

# Dégraissant surfaces alimentaires

## Spécial hottes et surfaces grasses

### 1. PROPRIÉTÉS :

Le **dégraissant surfaces alimentaires** est conçu pour le nettoyage des industries alimentaires, des filtres à hottes et des caissons d'aération. Ce produit dissout les graisses. S'utilise pour les sols, faïences, cuisine, tous supports ayant de la matière grasse à éliminer. Ne pas utiliser sur du zinc et de l'aluminium.

### 2. MODE D'EMPLOI :

Agiter avant emploi.  
 Pour le lavage des sols et surfaces, diluer le dégraissant alimentaire de 2 à 4 %.  
 S'utilise en trempage dilué à 5 % ou en pulvérisation dilué à 20 %.  
 Laisser agir quelques minutes, puis rincer ou essuyer avec une raclette puis avec une éponge humide.

(Afin de vous protéger, soyez vigilant à bien porter les EPI indiqués dans la FDS au paragraphe 8.)

### 3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide jaune
pH 1% :	11,0 +/-0,5
Densité à 20°C :	1,015 g/cm <sup>3</sup> +/- 0,015
Stockage :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE N°648/2004)) :	moins de 5% d'agents de surface anioniques ; parfums ; fragrance allergisante : limonène.

### 4. CONDITIONNEMENTS :

Carton de 4x5L. Référence : 002063901.  
 Emballage 100% recyclable.

### 5. PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel. Tenir hors de portée des enfants.  
 Formule déposée au centre antipoison de Nancy (N°0639) : + 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 une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.  
 Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire.  
 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.

N° de révision 22-12-2022-V0