

Fiche technique

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

bidon 5 Kg.

Données techniques

- Aspect : liquide liquoreux incolore
- Densité : 1,22 - 1,24

Précautions

Eviter 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

Corrosif/irritant pour la peau, catégorie 1, sous-catégorie 1A
Lésions oculaires graves/irritation oculaire, catégorie 1

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

Fiche “Ingrédients” disponible sur demande au +33 (0)5.55.27.65.27 pour les médecins selon les articles R4624-4 et R4624-9 du code du travail français.

Conforme à l'arrêté français 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.

12-09-2025 Ind. 9 ■

C.A Contact Alimentaire

Hygiène professionnelle HACCP



EYREIN INDUSTRIE
ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - +33 (0)5 55 27 65 27
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com

FABRIQUÉ EN FRANCE