

Fiche technique

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 ou appliquer de préférence sur surface tiède.
Attendre quelques minutes puis essuyer avec une éponge humide. Rincer à l'eau claire.

Conditionnements
bidon 5 Kg.
pulvérisateur 750 mL

Données techniques
- Aspect : liquide limpide rouge
- pH : > 12.5
- Densité : 1,05 - 1,07

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.

Stockage
Stocker à l'abri du gel.

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.

21-02-2025 Ind. 13 ■

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