

Fiche technique

Maxi plancha

Dégraissant alimentaire pour plaques chauffantes

Dégraissant spécifique pour le nettoyage à chaud des plaques chauffantes, notamment les planchas.
Permet le nettoyage sans attendre le refroidissement de la plaque.

Mode d'emploi

Prêt à l'emploi. S'utilise pur.
Éteindre l'équipement.
Éliminer les résidus les plus importants à l'aide d'une spatule.
Sans laisser refroidir, appliquer le produit sur la plaque chaude (+ 150°C) et le répandre rapidement avec la spatule sur la surface à nettoyer.
Attendre 30 secondes, rincer à l'eau et enlever les résidus.
Vérifier avant d'allumer la plaque chauffante qu'il n'y ait plus aucun résidus, sinon rincer à nouveau.

Conditionnements

- Emballage : carton de 12 flacons de 1L

Données techniques

- Aspect : liquide limpide ambré
- pH : > 12,5
- Densité : 1,37 - 1,39

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.

Sécurité selon FDS

Toxicité aiguë (par voie orale), catégorie 4
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.

12-12-2025 Ind. 4 ■

SANS VLER*

C.A Contact Alimentaire

Hygiène professionnelle HACCP



* Sans Valeur Limite d'Exposition Règlementaire française.

EYREIN INDUSTRIE

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

FABRIQUÉ EN FRANCE