

# DEGRAISSANT ALIMENTAIRE

Réf 212

## 1. PROPRIETES :

Conçu pour le nettoyage des industries alimentaires, des filtres à hottes et des caissons d'aération. Ce produit dissout les graisses et les huiles lourdes. S'utilise pour les sols, faïences, cuisine, tous supports ayant de la matière grasse à éliminer.

## 2. MODE D'EMPLOI :

Agiter avant emploi.  
S'utilise en trempage dilué à 5 % ou en pulvérisation dilué à 20 %.  
Laisser agir quelques minutes, puis rincer ou essuyer.

## 3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	liquide limpide incolore à jaune pâle
pH à 1 % :	11 +/- 0,5
Densité :	1,04 +/- 0,02
Stockage :	Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004) :	Citral, parfum Inférieur à 5 % : agent de surface anionique agent de surface non ionique

## 4. CONDITIONNEMENT :

Carton de 4 x 5 L + 1 pistolet par carton  
Bidon de 20 L  
Fût de 200 L

## 5. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Il est déconseillé d'utiliser *dégraissant alimentaire* sur les filtres en alu.

Produit strictement professionnel

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0212) : + 33 (0)3 83 32 36 36,

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59

Fiche de données de sécurité disponible sur le site : [www.hydrachim.com](http://www.hydrachim.com)

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

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.

Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 08.09.1999).

N° de révision 01-08-2008