



DECAP 209

DECAPANT DEGRAISSANT DE GRILLE ET FUMOIR

PROPRIETES :

DECAP 209 est un nettoyant des hottes filtres ainsi que des grilles et fumoirs.

CARACTERISTIQUES :

- Aspect : Liquide jaune paille.
 - Densité : 1,450.
 - Odeur : âcre
 - Tensioactif
 - PH à 5 % : 13 +/- 0,5
 - Séquestrant
 - Hydroxyde de potassium
-

UTILISATIONS :

- Décapage des hottes de cuisine
 - Dégraissage des grilles et fumoirs.
 - Nettoyant dégraissant pour matériel agricole, vinicole et viticole.
 - Convient parfaitement pour le dégraissage des corps de chauffe fortement encrassés.
-

UTILISATEURS :

- Collectivités
 - Cantines
-

MODE D'EMPLOI :

DECAP 209 se dilue dans l'eau chaude à raison de 50 à 100 g par litre d'eau selon l'importance des graisses retenues sur les filtres et sur les grilles. Faire tremper le filtre et son support une dizaine de minutes, insister avec une éponge ou une brosse sur les endroits où la graisse est plus difficile à émulsionner. Un rinçage à l'eau potable est nécessaire, ne pas laisser DECAP 209 en contact avec les récipients en aluminium.

LEGISLATION :

Normes conforme à l'arrêté du 27/10/75 relatif aux produits de nettoyage pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Etiquetage : Corrosif.

R35 : Provoque de graves brûlures.

S26 : En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un médecin.

S27 : Enlever immédiatement tout vêtement souillé ou éclaboussé.

S 1 / 2 : Conserver sous clef et hors de portée des enfants.

S 37/39 : Porter des gants appropriés et un appareil de protection des yeux et du visage.

TRANSPORT : Etiquette n°8
