



Date de révision : 26/02/2021
Version : 2

DET 1139

DECAPANT GRAISSES CUITES

FOURS ET HOTTES

UTILISATION

Décapage complet et entretien des pianos, rôtissoires, friteuses, plaques de cuisson, grills, plaques chauffantes, fours, hottes de cuisine, batteries de cuisines, fumoirs.

La formulation spécifique et le fort pouvoir mouillant de DEC 10 permettent d'éliminer rapidement les graisses mêmes carbonisées. DEC 10 est efficace sur les métaux ferreux, les matières plastiques, l'émail, l'acier inoxydable. Thixotropique, DEC 10 a une action prolongée même sur les surfaces verticales.

MODE D'EMPLOI

DEC 10 s'emploie dilué dans l'eau, chaude de préférence, à raison d'1 volume de DEC 10 pour 2 à 10 volumes d'eau. Il s'utilise en bain ou au pulvérisateur. En pulvérisation appliquer sur une surface tiède de préférence. Laisser agir quelques minutes puis rincer à l'eau tiède.

COMPOSITION & LEGISLATION

Sels alcalins, hydroxyde de sodium, agents mouillants et émulsionnants, inhibiteurs de corrosion.

Biodégradabilité ultime des agents de surface selon le règlement (CE) n° 648/2004 et ses modifications.

Formule déposée au centre antipoison N° ORFILA : +33 (0)1 45 42 59 59.

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux destinés à entrer au contact des denrées alimentaires (Décret ministériel n° 73-138 du 12 février 1973 et à l'arrêté du 08/09/1999).

CARACTERISTIQUES

Aspect : Liquide.
Couleur : Incolore.
Densité : 1.22+/-0.01.
pH pur : 13/14.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Consulter la FDS.



CTS
ZI – 54 Bis RUE DU CORDEAU – 77390 COURTOMER
Tel 01 71 30 62 05 - ctschimie@aol.com