

# DEGRAISSANT ALIMENTAIRE Spécial Hottes, Surfaces Grasses

*Réf 0212*

## 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.  
Pour le lavage des sols et surface, diluer le dégraissant alimentaire de 2 à 4 %.  
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 :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004) :	Parfum, limonene Entre 5 et 15% : agent de surface anionique

## 4. CONDITIONNEMENT :

Carton de 4 x 5 L + 1 pistolet par carton

## 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 22 50 50,  
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.fr](http://www.hydrachim.fr)  
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 (Arrêté du 08/09/1999 modifié le 19.12.2013). Rincer sur les surfaces en contact alimentaires.

**N° de révision 05-09-2019 – V2**