

## FICHE TECHNIQUE DEGRAISSANT ALIMENTAIRE EXPERT

- ✓ **DONNÉES LOGISTIQUES:** 

| Référence | Contenance | Emballage | Taux TGAP |
|-----------|------------|-----------|-----------|
| 187212    | 1 litre    | 12 x 1L   | NON       |
| 187217    | 5 litres   | 3 x 5L    | NON       |

✓ **CARACTÉRISTIQUES :**

Le dégraissant alimentaire **EXPERT** est un produit puissant à fort pouvoir pénétrant. C'est un dégraissant alcalin pour toutes surfaces lavables en milieu alimentaire. Il ne nécessite pas de rinçage, ce qui rend son application très pratique pour l'élimination de toutes sortes de graisses d'origine organique, cuites ou projetées sur les sols, surfaces, matériels de cuisine, ...

N'abime pas l'aluminium, fonte, acier galvanisé lorsqu'il est utilisé selon les bonnes pratiques.

**Attention :** Qu'il n'y ait aucune contre-indication des fabricants.

✓ **COMPOSITION :**

Mélange complexe à base d'Hydroxyde de sodium, de tensioactif.

Se présente sous forme de liquide.

✓ **CARACTÉRISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES :**



|                                |                                |                      |
|--------------------------------|--------------------------------|----------------------|
| <b>Aspect :</b> Liquide        | <b>Couleur :</b> translucide   | <b>pH:</b> 13.5 +/-1 |
| <b>Odeur :</b> Caractéristique | <b>Densité :</b> 1,03 +/- 0,05 | <b>MA :</b> 9%       |

✓ **REGLEMENTATION :**

- Formule déposée au Centre antipoison de PARIS 01 40 05 48 48.
- Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Décret 73 138 du 12 02 1973 modifié le 19 12 2013). Pour les surfaces entrant en contact avec les denrées alimentaires, rincer à l'eau potable.

✓ **PROPRIÉTÉS :**

- Le Dégraissant Alimentaire **EXPERT** est élaboré pour dégraisser toutes les surfaces lavables en milieu alimentaire.
- Il est étudié pour nettoyer les appareils réfrigérants, matériels de préparation de la viande, matériels de préparation des légumes, ensemble des appareils de cuisson, appareils de panification ...
- Il est composé d'un inhibiteur de corrosion afin de protéger les matériaux en inox, chrome, fonte, ...
- Ne nécessite pas de rinçage, sauf pour le matériel ou les surfaces en contact direct avec les denrées alimentaires.

✓ **CONSEILS D'UTILISATION :**

- **Utilisation par pulvérisateur :** Diluer dans l'eau de 1% à 10% suivant le taux d'encrassement dans un flacon pulvérisateur, puis appliquer le produit sur la surface à nettoyer, frotter et essuyer avec une lavette réservée uniquement à cet usage.
- Pour le matériel ou les surface en contact direct avec les denrées alimentaires effectuer un rinçage à l'eau claire et potable, essuyer avec une lavette.
- **Utilisation manuelle :** Diluer dans l'eau de 1% à 3% suivant le taux d'encrassement, étendre la solution, laisser agir quelques instants, frotter ou brosser, rincer abondamment à l'eau claire.
- **Utilisation avec une centrale de dilution :** Dilution de 0.5% à 2%
- **Utilisation en machine haute pression :** Dilution de 0.5 % à 2%.
- **Utilisation en auto laveuse :** Dilution de 0.5% à 1 %



- Effectuez un rinçage après chaque nettoyage des surfaces.

**Important : Le contenu de cette documentation résulte de notre expérience du produit.  
Il ne peut engager notre responsabilité quant à son utilisation à chaque cas particulier.**

✓ **PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :**

Fiche de données de sécurité disponible sur [www.quickfds.fr](http://www.quickfds.fr)  
Dangereux. Respectez les précautions d'emploi.

