



FIRCHIM FRANCE S.A.S.

Z.A. de la Glèbe - B.P. 262 - Savignac - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE Cedex

Tél. : 05 65 81 16 37 - contact@firchim.fr - www.firchim.fr

Produits industriels d'hygiène, de maintenance et de dépollution

Y23

06/23

DÉCAP-MOUSS

DÉCAPANT MOUSSANT
POUR FOURS ET MATÉRIEL DE CUISSON



PROPRIÉTÉS PRINCIPALES - UTILISATIONS

- Détergent dégraissant liquide formant une mousse active destiné au nettoyage du matériel de cuisson, fours, rôtissoires, pianos, grils, plaques chauffantes, hottes...
- Élimine rapidement les graisses carbonisées et les corps gras.
- De part sa formule concentrée, destiné à un usage professionnel.
- Ne pas utiliser le produit sur des surfaces en aluminium ou en cuivre.

MODE D'EMPLOI

- Utiliser pur, en pulvérisation, sur des surfaces tièdes (40°C à 50°C) de préférence.
- Pulvériser directement sur les surfaces à nettoyer à l'aide d'une tête de spray mousse.
- Laisser agir pendant plusieurs minutes selon le degré de salissures. Décoller les dépôts et résidus avec un chiffon ou une éponge humide.
- Rincer abondamment ensuite à l'eau potable. Recommencer l'opération si nécessaire.

COMPOSITION

Composition selon le règlement détergent 648/2004 et ses adaptations. Agents de surfaces non ioniques : < 5%

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect : liquide fluide
Odeur : inodore
Couleur : incolore
pH : > 13
Densité à 20°C : 1.14 +/- 0.01

CONFORMITÉ

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08.09.1999 et ses modifications).



PRODUIT TECHNIQUE À USAGE PROFESSIONNEL

Les indications mentionnées sur cette fiche sont données de bonne foi et n'engagent en rien notre responsabilité, le contenu de cette documentation est donné à titre d'information, il doit être adapté à chaque cas particulier.