Fiche technique

# Net four vap

Liquide de lavage pour fours à vapeur.

Liquide de lavage concentré en agents alcalins, séquestrants et tensioactifs pour assurer une élimination rapide des graisses même en eaux très dures.
Peut également s'utiliser à la fois en lavage et rinçage dans une opération 2 en 1.

## Mode d'emploi

Monter le four à vapeur à une température de 60 à 80°C. Injecter le produit.
Rincer et injecter éventuellement le produit de rinçage RINCE FOUR VAP.

## Conditionnements

- Emballage : carton de 4 bidons de 5 L.

## Données techniques

- Aspect : liquide limpide
- pH : > 12,5
- Densité : 1,09 - 1,11

## Précautions

Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.

*Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.*

## Stockage

Stocker à l'abri du gel.

## Sécurité selon FDS

Corrosion cutanée, Catégorie 1A.
Lésions oculaires graves, Catégorie 1.
Ce mélange ne présente pas de danger pour l'environnement. Aucune atteinte à l'environnement n'est connue ou prévisible dans les conditions normales d'utilisation.

**Formule déposée au centre Antipoison France :**
**+ 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)**

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au +33 (0)5.55.27.65.27 pour les médecins selon les articles R4624-4 et R4624-9 du code du travail français.

Conforme à l'arrêté français du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.
Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances et n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

12-09-2024 Ind. 4

C.A Contact Alimentaire

Hygiène professionnelle HACCP

EYREIN INDUSTRIE
ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - +33 (0)5 55 27 65 27
**contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com**

FABRIQUÉ EN FRANCE