

Fiche technique

PRODUITS ET MÉTHODES DE PROPRETÉ

Hyper Dégraissant alimentaire

HYPER est un dégraissant surpuissant, composé d'agents non moussants, conseillé dans l'industrie alimentaire, ateliers, entrepôts, cantines et cuisines, etc...

CONSEIL D'UTILISATION

Diluer HYPER de 1 à 5% en centrale de dilution ou manuellement. Pulvériser ou appliquer la solution sur la surface à traiter. Laisser agir quelques minutes, puis rincer impérativement. HYPER s'utilise manuellement ou en autolaveuse.

CONDITIONNEMENT

- Emballage : carton de 4 bidons de 5L.

DONNEES TECHNIQUES

- Aspect : liquide limpide incolore
- pH : > 12,5
- Densité : 1,10 - 1,12

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Produit réservé à un usage professionnel. Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme. Ne pas utiliser sur les surfaces sensibles aux alcalins. *Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.*

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.

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 05.55.27.65.27 pour le personnel médical. Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

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 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.

22-07-2022 Ind. 3



* Sans Valeur Limité d'Exposition Réglementaire française.

 **CHALLENGER'S**
PROPRETÉ
concepteur de savoir-faire

Challenger's Propreté - 37, Avenue des Sablonnières – ST FORT
53200 CHATEAU GONTIER SUR MAYENNE
Tél. 02 43 07 47 07 - Fax : 02 43 06 62 38 - www.challengers-proprete.com