



## CARACTÉRISTIQUES

Composants : Eau, bases, séquestrants, tensio-actifs.

Aspect : Liquide

Couleur : Incolore

Odeur : Aucune

pH(100%) : > 14

pH(1%) : ± 12,2

Densité : ± 1,110

Solubilité : Miscible dans l'eau en toutes proportions

Sensibilité au gel : +5°C

## RESISTANCE DES MATERIAUX

Il est possible de l'appliquer, lorsqu'il est utilisé selon le mode d'emploi recommandé, sur les surfaces couramment utilisées dans l'industrie agro-alimentaire et activités associées. Eviter le contact prolongé avec les surfaces sensibles aux alcalins (aluminium, galvanisé, alliages légers et/ou colorés, sols protégés ...).

## ENVIRONNEMENT

Il ne contient pas de chlore. Il n'y a donc aucun risque de formation d'AOX (Composés halogénés organiques absorbables). Il est un détergent dont l'emballage 100 % recyclable. Ne pas rejeter directement le produit résiduel dans l'environnement. Après rinçage à l'eau, l'emballage peut être éliminé en tant que déchet non dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet.

## SÉCURITÉ ET STOCKAGE

Il est classifié selon l'ordonnance (CE) N°1272/2008 [UE-GHS/CLP] et est donc considéré comme un produit dangereux dans son état pur. Respecter les précautions d'emploi. Ne jamais mélanger sans instruction avec d'autres produits. Lire attentivement la fiche de données de sécurité et suivre les conseils de manipulation du produit et des déchets.

Stocker dans l'emballage original entre 5°C et 40°C.



# MACTEEP

CUISINE

# DÉCAPANT FOUR LIQUIDE SANS ODEUR MACTEEP

## DESCRIPTION ET APPLICATION

Le décapant four liquide sans odeur MactEEP est un détergent qui élimine les graisses et particules surcuites et carbonisées. Il ne dégage pas de mauvaises odeurs. Il est recommandé pour le nettoyage des fours, grills, friteuses, des filtres de hottes aspirantes, des fumoirs à viande et poisson, des rôtissoires, des vitres d'insert et de manière générale de toutes les surfaces grasses. Recommandé en industrie Agro-alimentaire, cuisines et activités associées. Uniquement pour usage professionnel.

Il est conforme aux exigences de l'arrêté du 8 septembre 1999 (modifié par arrêté du 19 décembre 2013) pris pour application de l'article 11 du décret n°73-138 du 12 février 1973 concernant le nettoyage (suivi d'un rinçage à l'eau potable) des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 3 ans. Voir la date indiquée sur l'emballage.

## MODE D'EMPLOI

Pulvériser le décapant four liquide sans odeur MactEEP une fois par semaine, ou plus selon la fréquence d'utilisation du matériel, sur des surfaces tièdes (jusqu'à 100°C).

Laisser le agir 10 minutes (sur surfaces tièdes) selon la résistance des souillures.

Rincer soigneusement après usage et s'assurer que les résidus du produit et de salissures sont enlevés. Pour redonner l'éclat du neuf à l'extérieur de vos fours et de tous vos inox, appliquer le pur. Frotter si nécessaire. Rincer soigneusement après usage et s'assurer que les résidus du produit et de salissures sont enlevés.

## EMBALLAGE

Unité de vente (UV)	CARTON 6x750 mL	CARTON 2x5 KG
Poids net/UV (kg)	4,97	10
Poids brut/UV (kg)	5,42	10,52

Réf. 1211 - UV : 5 Kg