

EUROFOUR

Décapant dégraissant liquide sans odeur



DESCRIPTION & APPLICATION

EUROFOUR est un détergent qui élimine les graisses et particules surcuites et carbonisées. Il ne dégage pas de mauvaises odeurs.

EUROFOUR 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.

EUROFOUR 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 **EUROFOUR** une fois par semaine, ou plus selon la fréquence d'utilisation du matériel, sur des surfaces tièdes (jusqu'à 100°C).

Laisser agir **EUROFOUR** 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 **EUROFOUR** pur. Frotter si nécessaire.

Rincer soigneusement après usage et s'assurer que les résidus du produit et de salissures sont enlevés.

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

CHRISTEYNS FOOD HYGIENE SAS • ZA Les Farges • 24580 Rouffignac St Cernin • FRANCE

T +33 5 53 05 47 01 • F +33 5 53 05 42 45 • W www.christeyns-foodhygiene.fr / www.christeyns.com

Produits conçus et réalisés sous certification ISO 9001 et ISO 14001

Sensibilité au gel

+5°C

RESISTANCE DES MATERIAUX

Il est possible d'appliquer **EUROFOUR**, 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

EUROFOUR ne contient pas de chlore. Il n'y a donc aucun risque de formation d'AOX (Composés halogénés organiques absorbables).

EUROFOUR 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.

SECURITE

EUROFOUR 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 **EUROFOUR** avec d'autres produits.

Lire attentivement la fiche de données de sécurité d'**EUROFOUR** et suivre les conseils de manipulation du produit et des déchets.

STOCKAGE

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

EMBALLAGE

UN 1814	Références	12508	12506	12503	12504	12505
	Unité de vente (UV)	CARTON 6x750 mL	CARTON 2x5 KG	JERRICAN 10 KG	FUT 220 KG	CONTENEUR 1000 KG
	Poids net/UV (kg)	4,97	10	10	220	1000
	Poids brut/UV (kg)	5,42	10,52	10,47	228	1065
 Palettisation	UV/Palette	75	64	60	2	
	H (mm) l x L (mm)	1565 800x1200	1350 800x1200	1070 800x1200	1080 800x1200	1160 1000x1200
	Nb de couches	5	4	3	1	
	UV/couche	15	16	20	2	

CHRISTEYNS FOOD HYGIENE SAS • ZA Les Farges • 24580 Rouffignac St Cernin • FRANCE

T +33 5 53 05 47 01 • F +33 5 53 05 42 45 • W www.christeyns-foodhygiene.fr / www.christeyns.com

Produits conçus et réalisés sous certification ISO 9001 et ISO 14001