

PRODUIT A USAGE PROFESSIONNEL



Indispensable pour
les plans d'hygiène
« HACCP »
en agroalimentaire

DECALIX B

DECAPANT CONCENTRÉ
DE GRAISSES CUITES



- ✓ *Dissout toutes graisses cuites.*
- ✓ *Décapant radical.*
- ✓ *Pouvoir couvrant important.*
- ✓ *S'utilise sur fours froids.*

UTILISATION :

DECALIX B élimine rapidement les graisses et dépôts calcinés sur les fours, grils, inox et toutes surfaces émaillées.

DECALIX B est conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des matériels et récipients destinés à être mis au contact de denrées alimentaires (arrêté du 25/09/85).

DECALIX B est efficace sur les fortes épaisseurs car il pénètre rapidement sans nécessité d'action mécanique.

MODE D'EMPLOI :

Appliquer **DECALIX B** dilué jusqu'à 1 volume pour 3 volumes d'eau sur toutes les surfaces à nettoyer avec une éponge ou un pinceau. Laisser agir.

Laver ensuite avec de l'eau tiède de préférence.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

ASPECT : liquide épais blanchâtre - PH : Produit pur : 13,5 - MASSE VOLUMIQUE : 1.230 Soluble dans l'eau.

Précautions d'emploi : Port de gants conseillé. En cas de contact la peau, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un médecin. Voir FDS.

Les indications portées sur cette fiche sont fournies à titre d'informations. Toutefois, elles ne sauraient engager la responsabilité de notre société.

