



Décapant

PRODUIT A USAGE PROFESSIONNEL

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

DECALIX R

DECAPANT DE GRAISSES CUITES



- ◆ Dissout les graisses cuites .
- ◆ Efficace quelle que soit l'épaisseur des salissures.
- ◆ Agit rapidement sur surfaces tièdes.
- ◆ S'élimine facilement à l'éponge.
- ◆ Biodégradable.

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

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

APPLICATION :

Pulvériser DECALIX R à l'état pur sur les surfaces à traiter encore chaudes. Laisser agir puis rincer à l'eau claire.

CARACTÉRISTIQUES :

ASPECT : Liquide rouge
ODEUR : CARACTÉRISTIQUE
PH : Produit pur : 14

Densité à 20°C: 1 g/cm³
BIODÉGRADABLE
Entièrement miscible

PRÉCAUTIONS :

Produit strictement professionnel.
Éviter le contact avec la peau et les yeux. En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste. Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection des yeux/du visage. En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin (si possible, lui montrer l'étiquette). Consulter la fiche de données de sécurité.

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

HAPIE

ZAC Croix Saint-Claude - 6, rue de l'Épinette 77340 PONTAULT COMBAULT
Tél. 01 64 43 83 34 - Fax 01 64 43 83 42 - E.mail : hapie@hapie.net - Site internet : www.hapie.net

S.A. au capital de 358.255 € - SIRET 383 704 954 00023 APE : 4644Z