

NETTOYANT - DÉGRAISSANT

PRODUIT A USAGE PROFESSIONNEL

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

ÉCOFILTRE

NETTOYANT DÉGRAISSANT POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

- ✓ *Dégraissant agissant rapidement sur toutes les graisses alimentaires.*
- ✓ *Sans attaque sur le verre et les métaux ferreux.*
- ✓ *S'utilise en bain ou en pulvérisation.*
- ✓ *Économique, par sa dilution.*

USAGE ET PROPRIÉTÉS:

ÉCOFILTRE dégraisse les hottes de cuisines, les filtres, les sols...
ÉCOFILTRE est très efficace pour le lessivage des peintures et revêtements plastiques.
ÉCOFILTRE s'utilise en eau froide ou chaude.
ÉCOFILTRE est conforme à l'arrêté du 27/10/75 sur les produits de nettoyage du matériel se trouvant en contact avec les denrées alimentaires

MODE d'EMPLOI :

Pour le dégraissage et le lessivage des hottes, des murs et des sols, diluer ÉCOFILTRE à raison de 1 volume pour 10 volumes d'eau, puis rincer à l'eau claire.
Pour le dégraissage des filtres, utiliser ÉCOFILTRE en bain à raison de 1 volume pour 5 volumes d'eau, laisser agir 1 heure dans l'eau chaude puis rincer.

CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES :

ASPECT : Liquide - COULEUR : Jaune - PH (pur): 13,5 - DENSITÉ : 1,040
NORME ALIMENTAIRE - ININFLAMMABLE - BIODÉGRADABLE

PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Renferme de l'hydroxyde de sodium et de l'hydroxyde de potassium
R35 : Provoque de graves brûlures. S23 : Ne pas respirer les vapeurs. S26 : En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste. S27/28 : Après contact avec la peau, enlever immédiatement tout vêtement souillé ou éclaboussé et se laver immédiatement et abondamment avec de l'eau.
S36/37/39 : Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection des yeux/du visage. S45 : En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin (si possible lui montrer l'étiquette). S51 : Utiliser seulement dans des zones bien ventilées.



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

NETTOYANT - DÉGRAISSANT

PRODUIT A USAGE PROFESSIONNEL

ECOFILTRE

AUTRES DOMAINES D'APPLICATIONS

✓ **MENUISERIES ET INDUSTRIES**

ECOFILTRE est idéal pour le nettoyage des machines et pour enlever tanins, résines, cires et certaines colles.

✓ **MARINE**

ECOFILTRE est excellent pour enlever la décoloration due à l'eau salée, les taches de rouille superficielles et les marques dues aux intempéries.

ECOFILTRE émulsionne les essences, huiles et graisses. Peut être utilisé pour le nettoyage générale des navires.

✓ **TRANSPORTS ET RÉNOVATION VO**

ECOFILTRE est spécialement étudié pour nettoyer les garnitures en cuir et en plastique, les planchers. Enlève rouge à lèvres, encres et autres taches des revêtements intérieurs des véhicules.

✓ **MOTOCULTURE**

ECOFILTRE enlève les dépôts d'herbe des lames et carter des tondeuses et les résines des tailles haies.

✓ **CHAUFFAGISTES**

ECOFILTRE, dilué à 1 pour 5 convient pour nettoyer les corps de chauffe, chapelles et carnaux des installations de chauffages.

ECOFILTRE s'applique sur les chaudières tièdes (60°C). Le foyer étant encore chaud, l'action est plus rapide. Remettre en chauffe et attendre 2 à 3 minutes avant d'ouvrir le chaudière. Vous constaterez que les suies se sont transformées en dépôts blancs non gras, non adhérents aux parois et qui peuvent être aspirés facilement sans encrassement du matériel d'aspiration.

✓ **IMPRIMERIES ET JOURNAUX**

ECOFILTRE enlève les encres des rouleaux d'imprimeries, des presses et des machines. Enlève encres, carbones et taches de graisse des murs et sols.

✓ **INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET RESTAURATION**

ECOFILTRE dégraisse parfaitement les murs, sols, pianos, hottes, filtres de hotte et tout matériel très gras.

ECOFILTRE s'intègre parfaitement dans la mise en place d'une procédure H.A.C.C.P.

Qualité alimentaire : Tous les éléments actifs sont autorisés par arrêté du 8 septembre 1999 relatifs aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Un simple rinçage à l'eau potable ou à la vapeur suffit avant égouttage ou séchage.