



KITCHEN
HYGIENE

RELAVIT P ES

Dégraissant puissant pour plaques de cuisine

- DÉTARTRAGE DES GRAISSES BRÛLÉES ET CARBONISÉES
- INDIQUÉ POUR LE NETTOYAGE DES ASSIETTES DANS L'HÔTELLERIE ET LES COLLECTIVITÉS

La gamme RELAVIT propose des produits pour le nettoyage professionnel des cuisines et le lavage automatique de la vaisselle. Les détergents, dégraissants et détartrants sont disponibles sous différents formats, concentrations et on peut même les trouver sous forme solide, ou en spray. Tous les produits garantissent des résultats de nettoyage imbattables, laissant la cuisine et la vaisselle impeccables.

PROPRIETES

Dégraissant puissant à haute alcalinité, indiqué comme nettoyant détartrant pour les graisses brûlées et carbonisées, notamment sur les plaques de cuisine de l'hôtellerie et des collectivités. Sa formulation élaborée contient des humectants et des solvants qui facilitent une action rapide sur la peau. Résidus de graisse et de carbone, permettant leur élimination rapide.

MODE D'UTILISATION

Étalez le produit à l'aide d'une spatule sur le fer chaud en laissant agir 2 ou 3 minutes. Passé ce délai, rincez à l'eau, versez-la sur le fer et remuez. Vous observerez comment l'eau s'évapore et la graisse reste lâche, en procédant à son élimination et en la rinçant abondamment à l'eau, laissant ainsi une surface complètement propre.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

- | | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| • Aspect | Liquide transparent |
| • Couleur | Rougeâtre |
| • Odeur | Inodore |
| • pH (10%) | 12 |
| • Densité (à 20°C) | 1202kg/m3 |
| • Solubilité dans l'eau | Facilement soluble dans l'eau froide |

LÉGISLATION

Ce produit est conforme au:

Règlement (CE) n° 1272/2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges (Règlement CLP). Le produit est conditionné et étiqueté conformément aux critères définis dans le présent règlement.

Règlement (CE) n° 648/2004 sur les détergents (Règlement sur les détergents). Le (s) tensioactif (s) contenu (s) dans cette préparation est (sont) conforme (s) aux critères de biodégradabilité définis dans le présent règlement. Règlement (CE) n° 1907/2006 concernant l'enregistrement, l'évaluation, l'autorisation et la restriction des produits chimiques (REACH). Toutes les substances de ce produit sont enregistrées pour leur utilisation sous REACH. Le produit ne contient aucune substance candidate extrêmement préoccupante. Une fiche de données de sécurité conforme à REACH est à la disposition de l'utilisateur sur demande.

STOCKAGE

Conservation entre 5 et 35°C. A conserver uniquement dans le récipient d'origine. Gardez le récipient bien fermé.

Période de validité 36 mois

EMBALLAGE

Carton 2x5L

Bidon de 10 L

INFORMATION COMPLÉMENTAIRE

Les recommandations et les données contenues dans cette brochure sont basées sur des informations que nous estimons exactes. Cette brochure est fournie de bonne foi, mais sans garantie, car les conditions et la manière dont le produit est utilisé échappent à notre contrôle. Nous recommandons d'effectuer un test d'aptitude expérimentalement avant de commencer à travailler avec le produit. Contactez notre service technique pour plus d'informations.

