

FICHE TECHNIQUE

DECAPFOUR BIO

BIOCATALYSEUR DÉGRADANT NETTOYANT BIOLOGIQUE DES GRAISSES CUITES DE CUISINE USAGE PROFESSIONNEL

DECAPFOUR BIO est une préparation concentrée à base d'agents surfactifs à propriétés émulsifiantes, d'une synergie de bactéries non pathogènes et d'enzymes, agents neutralisants et catalyseurs, associations d'huiles essentielles.

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

Etat physique : LIQUIDE TRANSLUCIDE
Masse volumique : 1016 G/L
Réaction chimique : PROCHE DE LA NEUTRALITE
pH pur : 7.20 ENVIRON
Odeur : FRAICHEUR
Couleur : ORANGE
Tension superficielle à 1% : 29.6 DYNE/CM

PROPRIÉTÉS PRINCIPALES

DECAPFOUR BIO est de caractère neutre, non caustique, non corrosif pour toutes les surfaces usuelles.

DECAPFOUR BIO renferme une association de bactéries et d'extraits enzymatiques sélectionnés, non dangereux dans les conditions d'emploi pour l'homme, la flore, les animaux, l'environnement, appartenant à la Classe I de l'EFB (European Federation of Biotechnology) en conformité avec la Classe I directive 2000/54/CE (Issus de micro-organismes bactériens non pathogènes).

DECAPFOUR BIO émulsionne, désagrège les dépôts d'aliments associant des graisses, protéines et autres matières organiques.

DECAPFOUR BIO grâce à sa concentration élevée en matières actives bionettoyantes, fonctions émulsionnantes favorise le nettoyage et la dégradation des matières organiques, hydrocarbures, dérivés pétroliers ne pouvant être recueillis.

DECAPFOUR BIO est utilisé pour le traitement des supports : surfaces poreuses ou non, souillées de matières organiques, fermentescibles, corps gras, déchets d'aliments etc par des collectivités, restaurants, cantines, pizzeria, etc...

MODES ET DOSES D'EMPLOI

- ◆ Concentré : s'utilise à froid à l'état pur (support très sales) ou dilué à raison de 1 partie de produit pour 2 parties d'eau.
- ◆ En nettoyage : par pulvérisation directe à l'aide d'une gachette mousse sur les supports souillés.
- ◆ Laisser agir au contact de la surface, effectuer ensuite et si nécessaire un bref rinçage à l'eau claire.

RECOMMANDATIONS

Préparation non soumise à l'étiquetage de nocivité toxicité d'après directive européenne en vigueur :

- la classification de cette préparation a été exécutée conformément à la directive dite « Toutes Préparations » 1999/45/CE et de ses adaptations.
- A aussi été pris en compte le règlement (CE) n°1272/2008 (CLP) et ses adaptations (Règlement (CE) n° 790/2009).

Préparation concentrée, le stockage à une température inférieure à 10 °C peut provoquer la formation de cristaux.

Conserver à une température ambiante entre 10 et 25 °C.

Conserver hors de la portée des enfants. Utiliser des gants pour éviter contact à la peau

Ne pas mélanger avec d'autres produits acides ou alcalins.

Toujours effectuer au préalable, un essai avec la surface à traiter pour déterminer compatibilité et temps de contact appropriés.

**Entretien et rénovation
des fours, hottes,
grills, extracteurs**

