

# FICHE TECHNIQUE

## CLEAN D +

### SPÉCIFICATION PRODUIT

Nettoyant décapant alimentaire très puissant

Idéal pour le nettoyage des fours, friteuses, hottes, fumoirs, rôtissoires...

Dissout rapidement graisses et suies diverses. Fonctionne également sur les graisses cuites et recuites.

Compatible avec le contact alimentaire.

Contient des inhibiteurs de corrosion.

Très économique (utilisation à partir de 2%).

Utilisable pour le nettoyage et remises en état après incendie.

Biodégradable\* et ininflammable.

### PROPRIÉTÉS DU PRODUIT

- **COMPOSITION**

Solution aqueuse à base de potasse caustique, tensio-actifs organiques, dégraissants

- **CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Aspect : liquide limpide ; Couleur : marron ; Moussant ; Densité à 20°C : 1,45 ; pH (à 20°C) > 13 ;

Totalement miscible à l'eau ; Caractère basique ; Ininflammable ; Attaque les alliages légers (aluminium, zinc, chrome...) lors de l'utilisation concentrée du produit.

### UTILISATION

- Clean D + s'applique sur tous supports sauf ceux en alliage léger, acier galvanisé et bois.
- Diluer Clean D + de 2 à 20 % selon le niveau d'encrassement, dans de l'eau froide ou chaude (activité accrue à chaud).
- Utiliser par pulvérisation
- Laisser agir de 5 à 10 minutes.
- Rincer abondamment à l'eau ou à la vapeur.

### PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- Clean D + est corrosif : contient de l'hydroxyde de potassium.
- Porter gants et lunettes appropriés.
- Les composants de Clean D + sont sur la liste de l'Arrêté Ministériel du 08.09.99 modifié, relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.
- \*Conforme à la directive détergence 648 / 2004 CE sur la biodégradabilité des tensio-actifs.
- Eviter de rejeter le produit concentré dans l'environnement. Faire retraiter l'emballage par un prestataire agréé.

### CONDITIONNEMENT

Bidons de 5 ou 25 L.



*Produit destiné à un usage professionnel. Fiche de données de sécurité disponible sur demande. Formule déposée au centre Anti-poisons (ORFILA) - Tél : 01 45 42 59 59. Les indications mentionnées sur cette fiche sont communiquées à titre d'information. Elles ne sauraient toutefois engager notre responsabilité quant aux dommages ou dégâts résultant d'une mauvaise utilisation du produit.*

37, rue Bronzac 94240 L'HAY LES ROSES

Tél : 01 41 98 65 55 – Fax : 01 46 63 10 – [contact@iblspecifik.com](mailto:contact@iblspecifik.com)