Fiche technique

PRODUITS ET MÉTHODES DE PROPRETÉ

Brillant tous métaux

Nettoyant rénovateur des inox

Crème nettoyante permettant d'entretenir toutes les surfaces métalliques : inox, cuivre, alliage léger, pouvant être en contact avec les denrées alimentaires : extérieurs des équipements de cuisson, des meubles de rangement, des machines à laver, les chariots... Protège les surfaces, redonne à l'inox son éclat et ne raye pas les surfaces.

CONSEIL D'UTILISATION

Agiter avant emploi.
Appliquer le produit pur sur la surface avec une éponge ou un chiffon humide.
Laisser agir au minimum 5 minutes.
Frotter quelques instants puis rincer.
Lustrer à l'aide d'un chiffon non pelucheux.

CONDITIONNEMENT

- Emballage : carton de 12 flacons de 1L.

DONNEES TECHNIQUES

- Aspect : liquoreux beige
- pH : 2,1 - 2,9
- Densité : 1,16 - 1,18

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Produit réservé à un usage professionnel.
Éviter les projections oculaires
et le contact avec l'épiderme.
Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

STOCKAGE

Stocker à l'abri du gel.

SÉCURITÉ SELON FDS

Irritation cutanée, Catégorie 2.
Irritation oculaire, Catégorie 2.
Ce mélange ne présente pas de danger pour l'environnement. Aucune atteinte à l'environnement n'est connue ou prévisible dans les conditions normales d'utilisation.

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 05.55.27.65.27 pour le personnel médical. Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

Conforme à l'arrêté du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.
Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.
Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.
Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

22-07-2022 Ind. 4

C.A Contact Alimentaire

CHALLENGER'S PROPRETÉ
concepteur de savoir-faire

Challenger's Propreté - 37, Avenue des Sablonnières – ST FORT
53200 CHATEAU GONTIER SUR MAYENNE
Tél. 02 43 07 47 07 - Fax : 02 43 06 62 38 - www.challengers-proprete.com