

RENOVANT INOX

Réf 214

1. PROPRIETES :

Ce produit nettoie et fait briller toutes les surfaces en inox, ne se trouvant pas en contact direct des denrées alimentaires. S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver, etc... Il convient également pour les chromes et l'émail.

Ce produit dégraisse en profondeur sans laisser de traces et élimine le tartre.

2. MODE D'EMPLOI :

Étendre le produit sur les surfaces à nettoyer.

Frotter à l'aide d'une éponge humide.

Rincer à l'eau claire et essuyer à l'aide d'un chiffon sec.

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide jaune
pH à 1 % :	2,5 +/- 0,5
Densité :	1,05 +/- 0,02
Parfum :	Note citron
Stockage :	Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid
Contient, parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004) :	Inférieur à 5 % : agent de surface non ionique Entre 5 et 15 % : phosphates

4. CONDITIONNEMENT :

Carton de 6 x 750 mL

Carton de 4 x 5 L

5. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Manipuler le produit avec précaution en raison de son acidité.

Produit strictement professionnel.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0214) : + 33 (0)3 83 32 36 36,

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59

Fiche de données de sécurité disponible sur le site : www.hydrachim.com

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 08.09.1999).

N° de révision 28-01-08