



Soprolux
Matériels & produits de nettoyage

Agence 68170 RIXHEIM - Tél. 0 389 318 822 - www.soprolux.fr
Agence 67300 SCHILTIGHEIM - Tél. 0 390 208 460

Bax four

**Dégraisse et nettoie
le matériel de cuisson.**

Liquide pulvérisable pour l'entretien
à chaud des fours et des plaques
chauffantes, les dessus de cuisinières
en inox et les surfaces émaillées
ou polies ainsi que les friteuses.



cuisine

Aspect : liquide très légèrement voilé ambré

pH : >12,5

densité : 1,06 - 1,08

Mode d'emploi

Diluer BAX FOUR de 10 à 50 %, et dans le cas de graisses très incrustées, utilise pur. Pulvériser les surfaces à nettoyer de préférence à chaud (50°). Laisser agir de 5 à 10 mn jusqu'à solubilisation totale des salissures ; nettoyer ensuite à l'aide d'une éponge et rincer ; ne pas employer sur les surfaces peintes.

Précautions

Stocker à l'abri du gel.

Ne pas utiliser en association avec des produits acides.

Ne pas utiliser sur aluminium et métaux légers.

Ne pas appliquer sur surfaces trop chaudes (75-80°C).

Eviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.

Caractéristiques

Sécurité selon FDS : Corrosion cutanée, Catégorie 1A.

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.

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.

Conforme à l'arrêté du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Emballage

Carton de 4 bidons de 5 litres.

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 0 389 318 822 pour le personnel médical.

Uniquement pour usage professionnel

Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

fiche technique

04/08/15