

DYNAMAX FOUR

DECAPANT FOUR

Version n°6.1 applicable le 06/02/2017

APPLICATIONS

DYNAMAX FOUR est un puissant décapant spécialement formulé pour éliminer facilement les graisses cuites ou les dépôts carbonisés sur les fours, fours vapeur, rôtissoires, pianos, grilles, grils, plaques chauffantes, hottes, bacs à frites... Il est particulièrement adapté au secteur alimentaire : cuisines collectives, restaurants, laboratoires des métiers de bouche, ...

AVANTAGE PRODUIT

- Décapant four surpuissant :** Actif sur tous types de graisse.
N'attaque pas les métaux ferreux, l'émail (vitrifié) ou l'acier inoxydable.
- Polyvalent :** Utilisable sur les fours, hottes, friteuses, piano,
- Apte contact alimentaire :** Conforme au protocole HACCP.
- Biodégradabilité :** Contient exclusivement des tensioactifs et agents de surface conforme au règlement (CE) 648/2004.

CONSEILS D'UTILISATION

Zone à Traiter	Méthode d'application	Dilution	Finition
Four	<ul style="list-style-type: none"> Après avoir mis gants et lunettes adaptés, pulvériser DYNAMAX FOUR à l'aide du pistolet sur four froid ou tiède (max 30°C). Pour améliorer l'efficacité du produit, en cas d'encrassement, mettre le four en température sans dépasser les 60°C. Laisser agir 15 minutes. 	Pur	<ul style="list-style-type: none"> Laisser refroidir le four Enlever le produit à l'aide d'une éponge humide. Brosser si nécessaire les parties les plus incrustées. Rincer à l'eau claire tiède de préférence avec une éponge ou une lavette. Après emploi, rincer abondamment le pistolet, les gants et l'éponge.
Bac à frites	<p><u>Pour une friteuse de 10L :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Mettre 300ml à 500ml de DYNAMAX FOUR, augmenter à 1L en fonction de l'encrassement de votre appareil. (porter des gants adaptés) Compléter le niveau avec de l'eau. Chauffer à 80°C pendant 15 minutes. 	3 à 5%. Augmenter à 10% si nécessaire.	<ul style="list-style-type: none"> Vidanger. Éliminer les résidus de graisse désagrégée. Rincer abondamment à l'eau claire.
Hottes – Piano – Rôtissoire – Grille	<ul style="list-style-type: none"> Porter gants et lunettes appropriés. Diluer à raison de 30 à 50ml de DYNAMAX FOUR pour 1L d'eau tiède de préférence. Pulvériser sur les surfaces à dégraisser, ou faire tremper le matériel. Laisser agir quelques instants selon l'état de salissure : 5 à 15 minutes. 	3 à 5%	<ul style="list-style-type: none"> Éliminer les résidus de graisse désagrégée avec un racloir, une lavette ou du papier d'essuyage. Rincer abondamment à l'eau claire.

Contre-indications : L'aluminium, ses alliages, le fer galvanisé et le cuivre étamé.

DYNAMAX FOUR

DECAPANT FOUR

Version n°6.1 applicable le 06/02/2017

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Liquide limpide
Couleur : Ambrée
Odeur : Caractéristique

pH du produit pur à 20°C: $13.5 \pm 0,5$
Densité à 20°C: $1.07 \pm 0,01\text{g/cm}^3$

Contient parmi d'autres composants : 5% ou plus, mais moins de 15% : Hydroxyde de sodium ;
(Règlement CE N° 648/2004 – 907/2006) Moins de 5% de : amine aliphatique - agents de surface non ioniques – glycols et dérivés - agent séquestrant.

ELIMINATION – BIODEGRADABILITE

Filière d'élimination : Emballage Vide vers la filière de recyclage plastique
Le petit plus Eco-responsable : Rincer l'emballage à la dernière utilisation
Biodegradabilité : Contient exclusivement des tensioactifs et agents de surface conforme au règlement (CE) 648/2004.

CONDITIONNEMENT

Bidon de : 1L pulvérisateur - 5L
Carton de : 18x1L pulvérisateur - 4x5L
Palette de : 36 cartons
Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs.

RÉGLEMENTATION

Dangereux – Respecter les précautions d'emploi.

Contient de l'Hydroxyde de sodium.

Usage strictement professionnel.

Produit stable 24 mois dans son emballage d'origine fermé et stocké entre 5 et 40°C.

Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 8 Septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Pour toutes les informations concernant les précautions d'usage et de sécurité, veuillez vous reporter à la fiche de données de sécurité, disponible sur simple demande en application du décret 87-200 du 25/03/87. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité.