



FIRCHIM FRANCE S.A.S.

Z.A. de la Glèbe - B.P. 262 - Savignac - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE Cedex

Tél. 05 65 81 16 37 - contact@firchim.fr - www.firchim.fr

Produits industriels d'hygiène, de maintenance et de dépollution

Y66

02/23

SPRAYFIR® GRAISS

DÉCAPANT POUR MATÉRIEL DE CUISSON

PRÊT À L'EMPLOI

Avec buse mousse



*Élimination
des graisses*



PROPRIÉTÉS PRINCIPALES - UTILISATIONS

- Saponifie et solubilise les graisses solidifiées ou figées, d'origine végétales ou animales.
- Dissocie et dégraisse sans efforts les agglomérats et dépôts d'aliments parvenus à un degré de carbonisation élevé.
- Dégraisse le matériel de cuisine, les plaques de cuisson, fours, grilles, broches, paillasses carrelées, pianos, hottes matériels et surfaces. Particulièrement actif contre les dépôts carbonés de fumée et de suie, les goudrons sur les vitres d'insert de cheminées, les hublots de visite de fours, de chaudières, de poêles et appareils de combustion à bois, charbon ou fuel.
- Présente une forte réserve d'alcalinité associée à des propriétés pénétrantes et émulsionnantes.
- Formulé pour une application spécifique sous forme de mousse à l'aide d'une buse applicatrice : permet son accrochage sur les parois verticales et limite le risque d'inhalation d'aérosols ou brouillard de produits.
- Utilisé par les professionnels de l'agroalimentaire dans les cuisines, charcuteries, pâtisseries, restaurants, boulangeries, ateliers de préparation, etc. Convient également pour le dégraissage des briques de cheminée et vitres d'insert.

AVANTAGES

Forme une mousse active adhérente : permet un contact prolongé sur les parois verticales. Possède un fort pouvoir mouillant. Grande efficacité vis-à-vis des graisses cuites difficiles à éliminer. Sans phosphates, haut pouvoir mouillant.

MODE D'EMPLOI

- Pulvériser directement sur les surfaces et matériels à nettoyer.
- Laisser agir quelques minutes puis activer le nettoyage et essuyer les surfaces à l'aide d'une éponge humide.
- Terminer par un rinçage complet à l'eau potable.
- Renouveler l'opération si nécessaire dans le cas de graisses cuites, caramélisées et carbonisées en fortes épaisseurs particulièrement difficiles à désincruster.
- En cas de surface pouvant se trouver en contact direct avec des denrées alimentaires, rincer à l'eau, affiner le rinçage à l'aide d'un nettoyant vaisselle et terminer par un rinçage à l'eau potable.

NOTA : l'application sur surfaces légèrement tièdes accélère la solubilisation des graisses et dépôts de forte épaisseur.

ÉLÉMENTS DE COMPOSITION

Préparation à base d'hydroxyde de potassium, d'additifs de nettoyage et de pénétration, de complexant, de tensio-actifs à haut pouvoir moussant, mouillant et émulsionnant.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect : liquide limpide pulvérisable

Réaction chimique : alcaline

Odeur : alcaline caractéristique

pH à 5 % : 12,30

Tension superficielle : 30,7 dyne/cm

Masse volumique : 1060 g/l ± 20 g/l

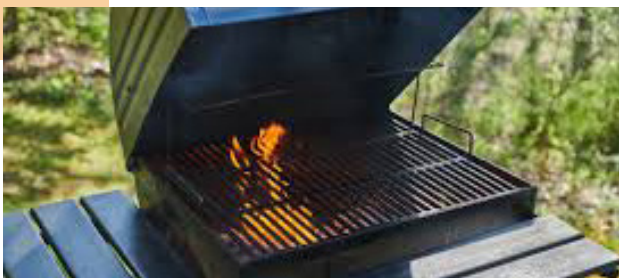
Couleur : ambrée

pH pur : 12,70 environ

Inflammabilité : non inflammable

CONFORMITÉ

Éléments de composition autorisés par l'arrêté du 8 septembre 1999 (modifié par arrêté du 19/12/2013) relatif aux produits de nettoyage des surfaces et objets pouvant entrer au contact de denrées alimentaires, produits et boissons de l'homme et des animaux.



PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL

Les indications mentionnées sur cette fiche sont données de bonne foi et n'engagent en rien notre responsabilité, le contenu de cette documentation est donné à titre d'information, il doit être adapté à chaque cas particulier.