SID.ECO PYRO

Nettoyant dégraissant surpuissant pour graisses cuites

- **Formulation conforme aux exigences de l'Écolabel Européen.**
- **Spécial cuisine et milieu alimentaire.**
- **Désincruste les graisses carbonisées rapidement et facilement.**
- **Simplicité d'utilisation : en flacon pistolet prêt à l'emploi.**

EU Ecolabel : BE/020/011

Conditionnements au catalogue :

- ✓ Carton 4X5 L
- ✓ carton 12x750ml
- ✓ Bidon
- ✓ FLACON 750ML

SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE DIFFUSION
S.I.D Benelux sa-nv
50 avenue Georges Lecointe - 1180 Bruxelles
Tél : 02 469 09 90 - info@sid.be

www.sid.be

SID.ECO PYRO

Nettoyant dégraissant surpuissant pour graisses cuites

- Formulation conforme aux exigences de l'Écolabel Européen.
- Spécial cuisine et milieu alimentaire.
- Désincruste les graisses carbonisées rapidement et facilement.
- Simplicité d'utilisation : en flacon pistolet prêt à l'emploi.

SID.ECO PYRO est un super nettoyant dégraissant parfumé destiné à faciliter l'élimination des graisses cuites et carbonisées qui recouvrent les appareils et les ustensiles de cuisson. Il élimine aussi les graisses minérales et végétales. Sa formulation a été élaborée afin d'en réduire l'impact sur l'environnement sur la globalité de son cycle de vie. En amont, **SID.ECO PYRO** est composé d'ingrédrients efficaces et respectueux de l'environnement avec notamment la présence d'ÉCOSURFACTANT d'origine végétale. Plus de 99 % des substances pouvant être biodégradées ont été reconnues comme facilement biodégradable selon les lignes directrices OCDE 301. **SID.ECO PYRO** est conforme aux exigences toujours plus importantes de l'Écolabel Européen. Ce nettoyant graisse pour professionnels est utilisable à chaud et à froid. Il est destiné au milieu alimentaire pour le nettoyage des cuisinières, fours, grills, plaques de cuisson, brûleurs, rôtissoires, hottes, friteuses, vitres des inserts, plancha, ...

Mode d'utilisation

SID.ECO PYRO est prêt à l'emploi et s'utilise principalement par pulvérisation grâce aux pistolets fournis. Nous recommandons pour plus d'efficacité de pulvériser sur un support chaud (30 à 45°C), laisser agir quelques minutes (15-30 min) en fonction de l'épaisseur du dépôt à éliminer puis nettoyer les surfaces traitées avec une éponge humide et enfin rincer à l'eau potable avant réutilisation.

Réglementations et Normes

CONFORME À L'ARRÊTÉ DU 8 SEPTEMBRE 1999 (modifié) CONCERNANT LES PROCÉDÉS ET LES PRODUITS UTILISÉS POUR LE NETTOYAGE DES MATÉRIAUX ET OBJETS DESTINÉS À ENTRER EN CONTACT AVEC DES DENRÉES, PRODUITS ET BOISSONS POUR L'ALIMENTATION DE L'HOMME ET DES ANIMAUX.

Données Techniques

Domaines d'utilisation

Cuisines professionnelles, CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants, Clubs), collectivités, boulangeries et pâtisseries industrielles, traiteurs, métiers de bouche, conserveries, abattoirs, agriculture biologique, laiteries, distilleries, milieux agricoles et vinicoles, cheminots, ramoneurs, maçonnerie & BTP, centres de loisirs (BBQ), transport maritime, sociétés de nettoyage spécialisé, etc.

Principaux éléments de composition

- Agents de surface anioniques et non ioniques d'origines végétales
- Complexants
- Solvants
- Soude caustique
- Parfums

Propriétés physico-chimiques typiques

- Aspect : liquide incolore
- Parfum : citronné
- Masse volumique à 20 °C : 1060 kg/m3
- pH : > 13

Recommandations

Uniquement pour usage par des professionnels. Lors de la manipulation, porter un vêtement de protection, des gants et un appareil de protection des yeux/du visage. Sur certains matériaux et supports sensibles aux détergents alcalins, faire un essai au préalable. Neutre sur la plupart des matériaux, il peut toutefois altérer les peintures, le zinc, l'aluminium et leurs alliages sensibles.

Stockage

En emballage d'origine, bien fermé à l'abri du gel et à l'écart des produits acides entre 5 et 40 °C.

Etiquetage

Se référer à la Fiche de Données de Sécurité

Nous garantissons la qualité et l'efficacité de notre produit dans les conditions d'utilisation figurant sur la présente notice. Pour votre plus grande satisfaction, nous vous recommandons de procéder toujours à un essai préalable afin de vous assurer que le produit convient à l'usage spécifique que vous voulez en faire et au support sur lequel il doit être appliqué. Les caractéristiques données ne constituent pas des spécifications

Votre expert conseil:

V 20 03 23