PYROXIL

Décapant de fours de cuisines et de cheminées à insert sans phosphate

- **Sans mauvaise odeur**
- **Elimine la suie et les graisses cuites sans frotter**
- **Simplicité d'utilisation : en flacon pistolet prêt à l'emploi**



12x

SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE
DE DIFFUSION
www.sid.tm.fr
S.I.D France
2, rue Antoine Etex - 94046 CRÉTEIL CEDEX
Tél. : 01 45 17 43 00 - Fax : 01 45 17 43 01

afaq ISO 9001 Qualité AFNOR CERTIFICATION
afaq ISO 14001 Environnement AFNOR CERTIFICATION
AGIR pour notre avenir

PYROXIL

Décapant de fours de cuisines et de cheminées à insert sans phosphate

• Sans mauvaise odeur. • Elimine la suie et les graisses cuites sans frotter. • Simplicité d'utilisation : en flacon pistolet prêt à l'emploi.

PYROXIL est destiné à l'élimination sans frotter des graisses cuites, caramélisées et carbonisées qui recouvrent les appareils, les matériels et les ustensiles de cuisson d'aliments ainsi que les goudrons des inserts de cheminées domestiques. **PYROXIL** élimine facilement les empreintes de flamme et de suie laissées après des incendies ou de simples brûlures involontaires (barbecue, mégots de cigarettes...).

Son conditionnement en flacon pulvérisateur de 1 litre prêt à l'emploi permet une mise en oeuvre rapide et rationnelle, il est également conditionné en vrac. Notre décapant graisse pour les professionnels **PYROXIL** est aussi utilisable au trempé à chaud pour le décapage des matériels et ustensiles particulièrement encrassés.

Neutre sur la plupart des matériaux, **PYROXIL** peut toutefois, compte tenu de sa haute concentration alcaline, altérer les peintures, le zinc, l'aluminium et leurs alliages sensibles.

Mode d'utilisation

Pulvériser sur un support chaud, laisser agir, ensuite nettoyer les surfaces traitées avec une éponge humide puis rincer à l'eau claire avant réutilisation.

Normes

CONFORME À L'ARRÊTÉ DU 8 SEPTEMBRE 1999 (V.C. au 01/01/2014) 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, restauration, collectivités, boulangeries et pâtisseries industrielles, traiteurs, métiers de bouche, cheminots, ramoneurs, maçonnerie & BTP, centres de loisirs (BBQ), transport maritime, sociétés de nettoyage spécialisé, etc.

Principaux éléments de composition

• Complexants.
• Potasse caustique.
Information suivant règlement détergents CE 648/2004 :
• Agents de surface amphotères < 5 %.

Propriétés physico-chimiques typiques

• Etat physique : liquide limpide.
• Couleur : incolore.
• Odeur : sans parfum ajouté.
• Masse volumique à 20°C : 1150 kg/m³.
• pH (en solution à 5%) : 13.
• Tension superficielle (produit pur) : 31 dynes/cm.
• Biodégradabilité (agents de surface) : > 90%.

Recommandations

- 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.

Stockage

En emballage d'origine, bien fermé à l'abri du gel et à l'écart des produits acides.

Etiquetage

Se référer à la fiche de données de sécurité du produit.

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 21 03 16