

SAPOFORME CUISINE

Multi-surfaces DESINFECTANT – DETERGENT – DESINCRUSTANT

(Agréé contact alimentaire)

1- PRESENTATION :

Caractéristiques et avantages : C'est un nettoyant désinfectant pour les surfaces alimentaires. Grâce à son pouvoir dégraissant et désincrustant, Sapoforme Cuisine met en suspension les graisses, décolle et désincruste les salissures sur les surfaces. L'utilisation (sans additif) en canon à mousse permet de visualiser et contrôler l'application, ce qui facilite un traitement économique et efficace de l'ensemble des surfaces.

Utilisation : S'utilise dans le domaine de l'industrie alimentaire. Convient également pour éliminer toutes souillures grasses des sols, murs, plans de travail, chambres froides, équipements, ustensiles

Conforme aux normes Européennes : Fongicide : EN 1275 : efficace à 2% *Aspergillus fumigatus*.

Domaine d'utilisation : Hygiène des bâtiments d'élevage.
Hygiène des locaux agro-alimentaires : abattoirs, découpe, salaisons, entrepôts frigorifiques, cuisines
Industrie de la pêche – transport

2- CARACTERISTIQUE TECHNIQUE :

Informations générales : Etat physique : Liquide fluide
Couleur : Incolore
Odeur : Cationique
pH de la préparation : > 12
Point d'éclair : > 90 °C en vase clos (sétaflash)
Densité : 1,10
Hydrosolubilité : Soluble dans l'eau

3- COMPOSITION :

Ce produit chimique est une PREPARATION liquide de nature chimique : Alcaline + Tensioactif

Composants contribuant au danger :

Alcool gras polyéthoxylé
Ethylène diamine tétraacétate de sodium
Métasilicate de sodium
Chlorure de benzalkonium



SOGAD
Produits d'hygiène et d'entretien

4 rue Edouard Quenu 75005 paris

Tel : 01 43 31 03 83 / Fax : 01 43 31 50 28 - Email : sogad@wanadoo.fr

www.sogad.fr

SAPOFORME CUISINE

Multi-surfaces DESINFECTANT – DETERGENT – DESINCRUSTANT

(Agréé contact alimentaire)

4- MODE D'EMPLOI :

Utilisation avec un canon à mousse ou une machine à haute pression : Dilution 1 à 2%.

Régler la pulvérisation pour obtenir une mousse la plus compacte possible. Appliquer la solution du bas vers le haut du matériel à traiter.

Laisser agir 5 à 10 minutes et rincer à l'eau froide.

Utilisation manuelle : Dilution 1 à 2%. Faire suivre le nettoyage d'un rinçage à l'eau froide.



5- PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Classement de la préparation :



Risques particuliers attribués à la préparation et conseils de prudence :

- R34 : Provoque des brûlures
- R38 : Irritant pour la peau
- R41 : Risque de lésions oculaires graves
- S2 : Conserver hors de la portée des enfants
- S24/25 : Eviter le contact avec les yeux et la peau

6- CONDITIONNEMENT :

Bidon de 5 L : carton de 4 bidons de 5L



SOGAD
Produits d'hygiène et d'entretien

4 rue Edouard Quenu 75005 paris

Tel : 01 43 31 03 83 / Fax : 01 43 31 50 28 - Email : sogad@wanadoo.fr

www.sogad.fr