

DETERGENTI
IGIENIZZANTI

MATIC LS OVEN

Detergente concentrato per sistemi
autopulenti

SCHEDA TECNICA

Data di compilazione: 03/2021

CARATTERISTICHE C.F.

pH:	12.50+/-0.5
Densità	1.20+/-0.5
Colore	Paglierino
Odore	Caratteristico
Solubilità	Completa

CLASSIFICAZIONE

PERICOLO



Codici di indicazioni di pericolo:

H290 - Può essere corrosivo per i metalli.
H314 - Provoca gravi ustioni cutanee e gravi lesioni oculari.
H412 - Nocivo per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata.

Consigli di prudenza:

Prevenzione

P280 - Indossare guanti/indumenti protettivi/Proteggere gli occhi/il viso.

Reazione

P303+P361+P353 - IN CASO DI CONTATTO CON LA PELLE (o con i capelli): togliersi di dosso immediatamente tutti gli indumenti contaminati. Sciacquare la pelle [o fare una doccia].

P305+P351+P338 - IN CASO DI CONTATTO CON GLI OCCHI: sciacquare accuratamente per parecchi minuti.

Togliere le eventuali lenti a contatto se è agevole farlo. Continuare a sciacquare.

P310 - Contattare immediatamente un CENTRO ANTIVELENI o un medico.

PER USO NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE ED ENOLOGICA

IL PRODOTTO E' CONFORME ALLA DIRETTIVA COMUNITARIA

NEL PIENO RISPETTO DELLE APPLICAZIONI DEL PIANO HACCP/AUTOCONTROLLO.



MATIC LS OVEN viene comunemente utilizzato per la pulizia dei forni e cappe autopulenti.

Applicabile in ristoranti, hotel, fast food, ospedali, mense e qualsiasi attività che opera nella preparazione dei cibi.



APPLICAZIONE

MATIC LS OVEN è dosato automaticamente dal sistema ma automatico di erogazione presente nei forni o nelle cappe autopulenti. La concentrazione da utilizzare per la pulizia del forno è di 0,5-4 g/lit, in funzione del grado e del tipo di sporco da rimuovere. Utilizzare con acqua.

Dopo la fase di risciacquo **MATIC LS OVEN** non lascia residui sui materiali.

In applicazione non forma schiuma, potenzialmente dannosa per il funzionamento del forno e della cappa.

Non applicare su alluminio e zinco. Ad elevate concentrazioni il prodotto può opacizzare le superfici verniciate.



www.lgitaliasrl.com

Sede legale: 26900 Lodi (LO) - Via A. Grandi, 9/B

Uffici e produzione: 26900 Lodi (LO) - Loc. Polledra

Tel.: +39 (0)371 438559 - Fax: +39 (0)371 438447

Azienda conforme alla norma ISO 9001

CERTIFICATO N° 18882/08/S - IQNET IT-64234

SOLO PER USO PROFESSIONALE

Le informazioni riportate in questa scheda sono fornite a titolo di presentazione. L.G. ITALIA srl mette la massima cura nel preparare i prodotti e ne garantisce la qualità nel suo imballo originale e correttamente conservato. Non assume alcuna responsabilità per eventuali danni o esiti parziali, derivanti da impieghi non corretti o difformi dalla Buona Pratica Lavorativa e comunque non coerenti con le indicazioni suggerite. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. Si consiglia sempre di testare i nostri prodotti sui materiali prima del loro uso. Si richiama l'attenzione sulle frasi e simboli di pericolo riportati in etichetta.