

# DÉGRAISSANT ALIMENTAIRE CANON À MOUSSE



## LES + PRODUITS :

**Actions :** Nettoyant dégraissant pour les zones alimentaires.

**Parfum :** Sans



## PROPRIÉTÉS :

Nettoyant dégraissant pour une utilisation en canon à mousse dans les zones alimentaires. Ce produit nettoie les surfaces verticales, les sols et les matériels. Il est fortement dégraissant, et est conseillé pour le nettoyage des hottes et systèmes d'aération. Ne pas utiliser sur l'aluminium, ni sur les matériaux sensibles à l'alcalinité.



## MODE D'EMPLOI :

- Recouvrir les surfaces à nettoyer avec une mousse obtenue après la dilution de 3% à 5%
- Laisser agir 15 à 30 minutes
- Rincer à l'eau claire à l'aide d'une machine haute pression



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

**Aspect :** Liquide fluide limpide brun  
**pH :** 12.5  
**Densité :** 1.13 +/- 0.01  
**Parfum :** Sans  
**Stockage :** Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.  
**Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004) :** Se référer à la rubrique 15 de la FDS



## CONDITIONNEMENT / PALETTES :

Bidon de **5L** Réf. 002001504 - 128 bidons/palette  
Bidon de **20L** Réf. 002001506 - 28 bidons/palette



## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

**PRODUIT STRICTEMENT PROFESSIONNEL** - Tenir hors de portée des enfants. Formule déposée au centre antipoison de Nancy (N°0015) : + 33 (0) 3 83 22 50 50. N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59 Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande pour les professionnels. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

*Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet. Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements).*

