

Fiche Technique



Nettoyant désinfectant

Propriétés :

Combinaison équilibrée de tensioactifs et de détergents éliminant les corps gras de toutes provenances et de toutes natures.

Pouvoir mouillant, nettoyant et dégraissant très élevé.

Insensible aux sels minéraux, alcalino terreux, calcaires ...

Contient un tensioactif classé N 3301 selon la norme NF T 73-053.

Conforme à l'arrêté du 27/10/1975 relatif aux produits de nettoyage pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Composition et caractéristiques techniques :

Aspect liquide

Vert

Densité : 1

pH : $7,0 \pm 0,2$

Matière active : 15%

Excellente stabilité en eau dure

Biodégradabilité supérieure à 90%

Application :

Nettoie en profondeur tous les matériels pouvant être en contact avec les aliments (vaisselles, chambres froides, frigos, instruments de découpe, sols, murs, appareils distributeurs de boissons, etc...).

Mode d'emploi :

Dilution : 5 à 6 gr par litre d'eau,

Gros nettoyage : 8 à 10 gr par litre d'eau.

La concentration est fonction de l'encrassement des surfaces à nettoyer, peut se diluer de 30 à 50 fois son volume.

Précaution d'emploi :

Se rincer abondamment à l'eau claire en cas de contact avec les yeux.

Formule déposée au Centre Antipoison de Marseille (Hôpital Salvator) tél : 04.91.75.25.25