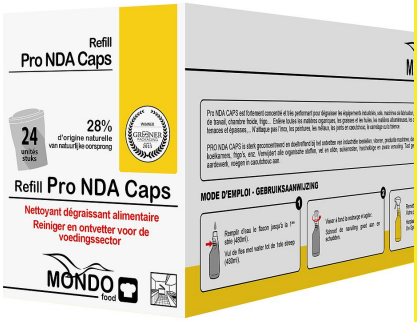
PRO NDA FILLIT 24x20ML/CPA014-CPS/5414798010557



Dégraissant alimentaire

- Nettoie et dégraisse les équipements et le matériel industriels (secteur alimentaire).
- Méthode HACCP.
- Entretien journalier.

PROPRIETES

- Conforme à la norme réglementant les constituants de produits destinés au nettoyage de matériel ou surfaces pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.
- Très performant pour dégraisser les équipements industriels, sols, machines de fabrication, hottes de cuisine, murs, tables de travail, chambres froides, frigos...
- Enlève toutes les matières organiques, les graisses et les huiles, les matières albumineuses, les dépôts de sucre, de souillures tenaces et épaisses...
- Inodore, incolore et ininflammable, il n'attaque pas l'inox, les peintures, les métaux, les joints en caoutchouc, le carrelage ou la faïence.

MODE D'EMPLOI

- Remplir d'eau le flacon jusqu'à la 1ere strie (480 ml).
- Visser à fond la recharge et agiter.
- Remettre le pistolet.
- Votre produit est prêt à l'emploi.
- Vaporiser sur la surface à nettoyer.
- Laisser le produit agir quelques secondes.
- Rincer à l'eau claire et essuyer avec un support propre.

DOSAGE

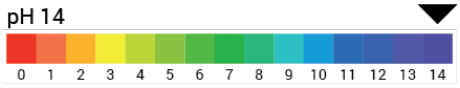
- 20ml de produit = 500ml de solution prête à l'emploi.

LOGISTIQUE

Palettisation: 480
Conditionnement: 24 x 20 ml

PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Etat physique / Physical state	Liquide
pH	14,0
Densité / Density	1,200 kg/l (20°C)
Solubilité/ Solubility	Complètement soluble / Completely soluble



PRECAUTIONS

- Lire attentivement la fiche de sécurité, la fiche technique ainsi que l'étiquette sur l'emballage.
- Ne jamais utiliser en pulvérisation atmosphérique.
- Stocker le produit dans son emballage d'origine à l'abri de la lumière et de l'humidité.
- Conserver à une température comprise entre 5° et 30°C en évitant les températures extrêmes (>40°C) durant des périodes prolongées.
- A usage strictement professionnel.

FOOD