

PRO INOX 4x5L/CPA022-25/5414798010137



- Désoxyde, nettoie et détartre.
- Inodore, incolore, parfait pour le secteur alimentaire.
- Inoffensif pour le caoutchouc, le synthétique, l'émail...
- Restaure l'éclat et le brillant d'origine.



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.
- Produit désoxydant industriel à action détartrante.
- Élimine aisément le tartre, les traces de savon, etc. de l'inox, des chromes, et d'autres métaux.
- N'agresse pas le support. (Attention, ne pas utiliser sur de l'aluminium)
- Rend son éclat et son brillant d'origine.
- Domaines d'application : hôtels, restaurants, hôpitaux, cantines, collectivités, industries alimentaires.

MODE D'EMPLOI

- S'applique dilué à l'aide d'un chiffon propre ou en pulvérisation.
- Laisser agir quelques instants.
- Essuyer avec un chiffon dans le sens du polissage du métal.
 - Pour les machines à glaçons :
- Vider totalement la machine toutes les quinze semaines.
- Remplir le bac à glace de Pro Inox N dilué à 1/5.
- Laisser agir quelques heures en circuit fermé.
- Bien rincer à l'eau claire.

DOSAGE

- Pur ou dilué jusqu'à 10% selon le degré de souillure.

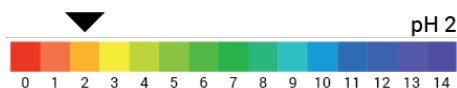
LOGISTIQUE

Palettisation: 25

Conditionnement: 5L

PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Etat physique / Physical state	Liquide
pH	2,0
Densité / Density	1,040 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.
- 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