

Grasset

Dégraissant

Propriétés

Détergent cuisine alcalin. Élimine rapidement les résidus de graisse, d'huile et de protéines d'origine végétale ou animale. Peut être utilisé en eau froide ou chaude. Protection anticorrosion. Contient exclusivement des substances autorisées pour le nettoyage en milieu alimentaire.

Composition (selon 648/2004/CE)

Tensioactifs anioniques < 5 %, tensioactifs non ioniques < 5 %, savon < 5 %, solvants hydrosolubles, phosphates < 5 %, alcalis.

pH produit concentré : env. 13

pH solution prête à l'emploi : env. 11

Domaine d'application

Nettoyage de sols, murs et plans de travail lavables et résistant à l'alcalinité dans l'industrie agro-alimentaire, comme : cuisines, boucheries et abattoirs, laiteries, fromageries, boulangeries, hôpitaux, hôtels, etc. Également utilisable en canon à mousse. Sa propriété anticorrosion permet une utilisation sur des surfaces en aluminium anodisé. Ne pas utiliser sur des surfaces sensibles à l'alcalinité comme le linoléum, le vernis à dispersion, etc.

Application

Avant toute première application, vérifier la résistance des matériaux sur une surface cachée.

Nettoyage courant

(lavage manuel / lavage mécanisé / essuyage) :
50 ml - 200 ml pour 8 litres d'eau (env. 1 - 4 jets).

Récurage :

1 litre pour 8 litres d'eau. Monobrosser, aspirer.

Nettoyage en canon à mousse :

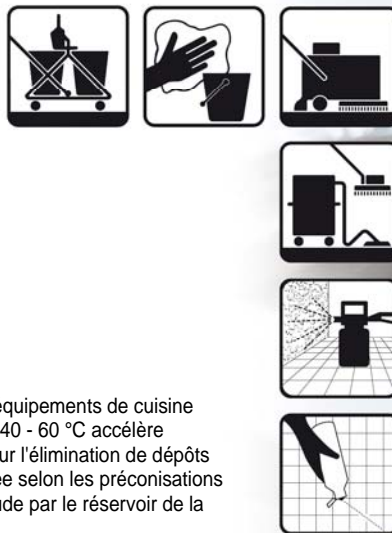
Verser le produit pur dans le récipient. Selon le degré de salissure, régler la buse de 1:4 à 1:10. Vaporiser la mousse sur la surface. Après env. 10 minutes, rincer à l'eau claire.

Élimination de salissures tenaces :

Utiliser le produit pur.

Rincer abondamment à l'eau courante les plans de travail et équipements de cuisine pouvant entrer en contact avec des aliments. L'eau chaude à 40 - 60 °C accélère l'efficacité du produit sur les souillures grasses incrustées. Pour l'élimination de dépôts de graisse ou de protéines, utiliser une solution froide préparée selon les préconisations de dosage. Pour le récurage des sols, appliquer de l'eau chaude par le réservoir de la machine.

Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages causés par une utilisation non appropriée du produit.



Nettoyage de cuisines

Consommation par m²

Lavage manuel / mécanisé : 0,5 - 1 ml

Essuyage : 1 ml

Récurage : 40 ml

Application "mousse" : 20 ml

SGH 05, Danger (produit concentré) ;

H315 Provoque une irritation cutanée. H318 Provoque des lésions oculaires graves.

P280 Porter des gants de protection/un équipement de protection des yeux.

P305/351/338 EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. P308/313 EN CAS d'exposition prouvée ou suspectée : consulter un médecin.

Contient : Trideceth 5-12 / TEA-Dodecylbenzenesulfonate / Potassium Silicate (INCI).

Produit non destiné au consommateur final selon 1999/44/CE art. 1.

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles de 1 litre

Carton de 2 bidons de 5 litres

Réf. j 55 04 01

Réf. j 55 04 05

