

Grasset-plus

Dégraissant

Propriétés

Détergent cuisine alcalin. Élimine spontanément les résidus de graisse, d'huile et de protéines d'origine végétale ou animale. Pouvoir nettoyant intensif grâce à une combinaison de tensioactifs spécifique agissant en synergie. 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 non ioniques 5 - 15 %, tensioactifs amphotères < 5 %, solvants hydrosolubles, agents séquestrants.

pH produit concentré : env. 11

pH solution prête à l'emploi : env. 10

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 - 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 entrant directement 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 / lavage mécanisé : 0,5-1 ml

Essuyage : 1 ml

Récurage : 40 ml

Nettoyage en canon à mousse : 20 ml

SGH 05, Danger (produit concentré) ;

H318 Provoque de graves lésions des yeux. P280 Porter un équipement de protection des yeux. P305+P351+P338 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.

Contient : Trideceth 5-12 (INCI).

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

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles de 1 L

Carton de 2 bidons de 5 L

Réf. j 55 20 01

Réf. j 55 20 05

