FICHE TECHNIQUE

15.562

NETTOYANT GENERAL SURACTIVE ALIMENTAIRE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Liquide fluide
- Couleur : Rose
- Biodégradabilité > 90 %
- Ininflammable
- Qualité Alimentaire
- Réaction alcaline pH 12,5 - à 5 % :11,6
- Densité : 1.060 Kg/Litre

UTILISATIONS

Le 15.562 est un nettoyant général pour les sols, les murs, les plafonds, les plastiques, les surfaces peintes ou vernies, les stratifiés, etc...
Son très fort pouvoir dégraissant et son action détergente lui permettent de venir à bout des salissures les plus incrustées.
Le 15.562 est utilisé dans le domaine industriel agro-alimentaire pour le matériel de laiterie, dans les cuisines pour le nettoyage général des hottes, etc…
Peu moussant, le 15.562 est aussi utilisé par les auto-laveuses, les appareils en aspersion, les hautes pressions, les ultrasons, etc…

REGLEMENTATION

Tous les composants du 15.562 figurent sur la liste des produits autorisés pour le nettoyage du matériel se trouvant au contact des denrées alimentaires.

MODE D'EMPLOI

- En automatique de 3 à 10 %
- En manuel de 5 à 50 %
- Au trempé 10 %

Après nettoyage ce produit doit être rincé à l'eau potable

RECOMMANDATIONS

Ne pas laisser sécher le 15.562 pur sur une vitre polie.

Produit réservé à l'industrie.

N.B. : Nos informations sont données de bonne foi.
En cas d'utilisation autre que celles citées précédemment, nous dégageons toute notre responsabilité.

TOP CHIMIE
Z.A. RUE D'AMIENS
60120 BRETEUIL / NOYE
FRANCE

site internet : www.top-chimie.fr
Courriel : topchimie@wanadoo.fr
Tél. : 03.44.80.55.55
Fax : 03.44.80.95.46