



# FICHE TECHNIQUE

**15.566K**

## NETTOYANT UNIVERSEL ALIMENTAIRE

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Biodégradabilité : > 90 %
- Réaction : alcaline pH : 11,6
- Densité : ~1.048 Kg/Litre

Le 15.566 s'utilise dans l'eau à raison :

- de 10 % au trempé
- de 3 à 5 % en machine automatique
- de 5 à 20 % en lavage manuel.

Après nettoyage, ce produit doit être rincé.

- Ne pas laisser sécher le produit pur sur une vitre polie.

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Liquide limpide
- Inodore
- Couleur : - Jaune
- Hydrosoluble
- Ininflammable
- Condition alimentaire

Le 15.566 est conçu pour les nettoyages des plus diverses.

Son très fort pouvoir dégraissant et son action détergente, lui permettent de venir à bout des salissures les plus incrustées.

Faiblement moussant, il peut être utilisé en machine automatique ou manuelle, ce qui limite au minimum le rinçage.

Le 15.566 est conforme à la réglementation du Ministère de l'Agriculture sur les produits autorisés pour le nettoyage des récipients en contact avec des denrées alimentaires.

### REGLEMENTATION

Tous les composants entrant dans la formulation du 15.566 figurent sur la liste positive du ministère de l'agriculture concernant le nettoyage du matériel en contact des denrées alimentaires.

**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.