



FICHE TECHNIQUE

15.570

NETTOYANT DEGRAISSANT SPECIAL ALIMENTAIRE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Aspect : Liquide limpide
- Odeur : Citronnée
- Couleur : Jaune
- Biodégradabilité : > 90 %
- Solubilité : Hydrosoluble
- Réaction : alcaline pH : 11,7
- Inflammabilité : Ininflammable
- Densité : ~1.030 Kg/Litre

REGLEMENTATION

Qualité Alimentaire- Sans phosphates (Hors TGAP)

UTILISATIONS

Le 15.570 est conçu pour les nettoyages des plus divers (en industrie comme en collectivité). Exemple : Nettoyage friteuse, hotte, four, piano, salamandre, plonge, sol, mur, textile).

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.

MODE D'EMPLOI

Le 15.570 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 (à l'eau potable pour les applications alimentaires).

REGLEMENTATION

Tous les composants entrant dans la composition du 15.570 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.