



FICHE TECHNIQUE

15.566

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.