



FICHE TECHNIQUE

16.410

BRILLANTEUR INOX ALIMENTAIRE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Liquide épais
- Odeur citronnée
- Biodégradabilité > 90 %
- Neutre : PH 7
- Réglementation : Qualité alimentaire
- Densité : ~ 1.048 Kg/Litre
- Couleur : Jaune

UTILISATIONS

Le 16.410 est conçu pour éliminer les traces sur les inox dans l'industrie alimentaire.
En effet, après nettoyage des surfaces en inox poli miroir, celles-ci sont toutes marquées de traces qui apparaissent une fois séchées.
Le 16.410 crée un film sur la surface de l'inox et lui donne son aspect d'origine, brillant.

REGLEMENTATION

Tous les composants du 16.410 figurent sur la liste des produits autorisés par le Ministère de l'Agriculture pour le nettoyage du matériel se trouvant au contact des denrées alimentaires.

MODE D'EMPLOI

Le 16.410 s'utilise pur, au chiffon sec et doux.
Le 16.410 peut être dilué à l'eau et utilisé à la serpillière ou éponge humide.

RECOMMANDATIONS

Utiliser un chiffon non pelucheux.

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.