



FICHE TECHNIQUE

15.767

NETTOYANT GENERAL SURACTIVE ALIMENTAIRE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Liquide fluide
- Couleur : Bleu Turquoise
- Biodégradabilité > 90 %
- Ininflammable
- Qualité Alimentaire
- Réaction alcaline pH 12,5 - à 5 % : 11,6
- Densité : 1.055 Kg/Litre

Le 15.767 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 15.767 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 15.767 est aussi utilisé par les auto-laveuses, les appareils en aspersion, les hautes pressions, les ultrasons, etc...

Cette dernière génération de nettoyants multifonctions est dotée des dernières évolutions en matière de nettoyage anti-statique et d'effet déperlant au rinçage.

Tous les composants du 15.767 figurent sur la liste des produits autorisés pour le nettoyage du matériel se trouvant au contact des denrées alimentaires.

- 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

Ne pas laisser sécher le 15.767 pur sur les supports.

Porter des gants.

En cas de contact ou projection sur la peau, rincer à l'eau courante pour stopper l'action du produit.

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.