



- > Nettoie et dégraisse les surfaces en inox
- > Détartre et désincruste
- > Utilisable en environnement alimentaires


CARACTÉRISTIQUES

Aspect liquide fluide
 Couleur incolore
 Odeur caractéristique
 Densité à 20°C 1,01 ± 0,01
 pH pur Acide fort
 Réglementation (CE)n°1272/2008 GHS 05/DANGER
 Stockage Hors gel et forte chaleur
 Matériau emballage PEHD
 Recyclable 100%
 Soumis à TGAP T1

PROPRIÉTÉS

Le nettoyeur INOX ACTAE PROFESSIONAL est destiné au nettoyage et au dégraissage des surfaces en Inox, notamment en milieu alimentaire. Fortement dégraissant, il permet le nettoyage et la protection des surfaces en inox dans la cuisine. Élimine les dépôts gras et les traces de doigts. Détartre et désincruste, redonne aux surfaces traitées leur aspect d'origine. Formule non agressive vis-à-vis des métaux. Formule C1241. Usage réservé aux professionnels.

MODE D'EMPLOI

Appliquer directement le produit pur en faibles quantités sur les surfaces à traiter en effectuant des pressions brèves sur le flacon. Appliquer avec une éponge lavable ou bien une microfibre en étalant le produit uniformément. Essuyer avec un chiffon propre et sec. Pour les surfaces destinées à être en contact ponctuel avec les denrées alimentaires, rincer impérativement à l'eau claire avant usage de la surface.


INFORMATIONS LOGISTIQUES

UVC	Flacon 1L
Réf.	003005
EAN13	
PCB	Colis de 12
UVC/Pal.	540
Dim. cm. PCB	48,8 x 16,4 x 28,0
Poids net PCB	12,10 kg
Poids brut PCB	13,10 kg

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Produit à usage exclusivement professionnel.

RÉGLEMENTATION

Moins de 5% de : Agents de surface anioniques, agents de surface non ioniques, phosphates.

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.