

Détergent Alcalin Fort Automoussant

Détergent alcalin moussant

255012 / 255010



Solutions d'hygiène et de protection professionnelles

AVANTAGES

- **EFFICACITÉ D'ACTION** : Destiné au nettoyage des surfaces très grasses et fortement souillées. Ses propriétés mouillantes et émulsifiantes permettent une élimination des dépôts carbonisés élevés (nettoyage de hottes, fours, fumoirs, friteuse...).

- **POLYVALENT** : Compatible avec les inox, PVC, Polyéthylène, Polypropylène, verre, caoutchouc. Il est autorisé pour le nettoyage des surfaces et objets en contact avec des denrées alimentaires.



Réf. 255012 Bidon de 27 kg
Réf. 255010 Fût de 269 kg

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : Liquide

Couleur : brun

Densité : $1,338 \pm 0,005$ (20°C)

pH : $12,9 \pm 0,2$; sol.1% (20°C)

Viscosité, dynamique : 41 mPa.s , 20°C

Pouvoir séquestrant à 1 % : 20° Th

DCO-valeur : 90mg O2/g

CONTRÔLE DES CONCENTRATIONS

Prise d'échantillon : 10 ml

Indicateur coloré : Phénolphtaléine

Doser jusqu'à zone de virage avec : HCL N/5

puis noter le volume "V"

Résultat du test de concentration en % =

Volume "V" x 0,274

DEVELOPPEMENT DURABLE

Fabrication française

APPLICATION

- Industrie Agroalimentaire (Viande, poisson, salaison, lait, œuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie...)
- Collectivité

MODE ET DOSES D'EMPLOI

Éliminer manuellement le maximum de résidus de production, prélever à l'eau chaude les surfaces, puis appliquer le produit dans les conditions suivantes :

- **Méthode** : Surface application par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression. Surface par brossage
- **Température d'utilisation** : 10 à 90°C
- **Concentration** :
 - en Industrie Agroalimentaire : 2 à 20 %
 - en Collectivité : 3 à 5 %
- **Temps de contact** : 15 à 20 min

Rincer ensuite abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application, puis désinfecter si nécessaire.

Détergent Alcalin Fort Automoussant

Détergent alcalin moussant

255012 / 255010



NORMALISATION

Produit Autorisé pour le nettoyage des surfaces et objets pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires selon l'arrêté du 19/12/13 modifiant l'arrêté du 08/09/99

Produit utilisable en Agriculture Biologique en application du Règlement CE n° 834/2007.

CONSERVATION

Se conserve 2 ans dans son emballage d'origine fermé à température ambiante

Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé

Conserver à l'abri de la lumière solaire directe

Conserver à l'écart des Acides.

PRÉCAUTIONS

Usage strictement réservé aux professionnels.

Utilisez avec précaution.

Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande.