

## AVANTAGES

- **EFFICACITÉ D'ACTION** : AGROMOUSSE est un excellent dégraissant des sols et parois. Il assure le nettoyage des matériels et locaux des industries agroalimentaires grâce à son fort pouvoir moussant. De plus il est efficace sans action mécanique.
- **POLYVALENT** : Utilisé par les industries agroalimentaires pour le nettoyage des matériels et locaux.

## COMPOSITION

Amphotère, potasse, complexants.

## APPLICATION

Industries agroalimentaires.

## CARACTÉRISTIQUES

Aspect : liquide limpide  
Odeur : caractéristique  
Densité : 1,070 - 1,100  
pH (pur) : 13.0-14,0  
pH (solution à 5%) : 12 - 13

## CORROSION

AGROMOUSSE, dilué à 7% en immersion simple, n'est pas corrosif sur l'acier inoxydable mais il est corrosif sur le cuivre et le laiton.

## PRÉCAUTIONS

Craint le gel. Ne pas avaler  
Ne pas utiliser avec d'autres désinfectants et autres produits.  
Utilisation exclusivement professionnelle.  
L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux, ou non dangereux si rincé, sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet.  
Ne pas rejeter le produit pur dans l'environnement.



Réf. 259650 Colis de 2 bidons de 5 L  
Réf. 259721 Colis d'un bidon de 20 L  
Réf. 259800 Fût de 220 L

## MODE D'EMPLOI

- Canon à mousse ou machine moyenne pression : Utiliser une solution diluée entre 5 et 7% dans de l'eau à 20°C environ (soit 50 à 70mL d'AGROMOUSSE par litre de solution). Sur une surface préalablement rincée à l'eau, pulvériser sous forme de mousse compacte, en procédant de bas en haut. Laisser agir 5 à 10 min. Rincer à l'eau froide.
- Centrale d'hygiène : Utiliser une solution diluée entre 0,2 et 5% dans de l'eau à 20°C environ (soit 2 à 50mL d'AGROMOUSSE par litre de solution). Rincer à l'eau froide.

REMARQUE : AGROMOUSSE peut être utilisé en milieu hospitalier.

## CONSERVATION

Dans son emballage d'origine fermé et dans des conditions normales de stockage à température ambiante, AGROMOUSSE se conserve pendant 3 ans.

## REGLEMENTATION

Conforme à la législation des produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999).