

NETALIM

DEGRAISSANT ALCALIN ALIMENTAIRE POUR GROS NETTOYAGES

CARACTERISTIQUES

Liquide alcalin très concentré spécialement formulé pour le nettoyage quotidien des surfaces alimentaires en cuisine et en industrie agroalimentaire.

Formule très active qui agit particulièrement sur les graisses, les huiles, le sucre et les dépôts alimentaires de toutes sortes.

Contient des inhibiteurs de corrosion pour une utilisation sans soucis sur le matériel rencontré dans les cuisines même celui en aluminium.

Elimine intégralement toutes les souillures présentes sur les surfaces.

Conforme à l'arrêté ministériel du 08 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage des surfaces pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Biodégradable à plus de 90 % (décret 87-1055 du 24 décembre 1987).

PROPRIETES PHYSIQUES

- Aspect : liquide.
- Couleur : ambré.
- Odeur : détergent.
- Densité à 20°C : 1,10.
- pH à 5 % : 13.
- Ininflammable.

MODE D'EMPLOI

- **Dilution** : de 1 à 3 % avec de l'eau (soit 0,1 à 0,3 litre pour 9,7 litres d'eau).

- **Application** : autolaveuse, pulvérisateur, trempage.

- Appliquer la solution sur les surfaces à nettoyer.

- Laisser agir quelques instants.

- Frotter si nécessaire.

- Rincer à l'eau.

PRECAUTIONS EVENTUELLES

Aucune précaution particulière.

Stockage dans un endroit frais et sec en emballage d'origine fermé, à l'abri du gel et des fortes chaleurs.



Les indications d'emploi ci-dessus ne sont que des recommandations générales dont l'adaptation à chaque cas particulier est laissée au compte de l'utilisateur. Nous déclinons toute responsabilité quant aux conséquences de cette adaptation eu égard aux nombreux facteurs qui échappent à notre contrôle. Notre responsabilité est expressément limitée à la fourniture de spécialités conformes aux spécifications d'emploi figurant sur l'emballage.

Indice 2 / décembre 2009