

06 LIGNE COLLECTIVITES ET CUISINES

DETERGENT CHLORE SANS MOUSSE POUR INDUSTRIE ALIMENTAIRE ET SURFACES D.C.L.NF.5006

- CARACTERISTIQUE :**
- détergent chloro actif / alcalin
 - Action désinfectante sur toutes les surfaces traitées.
 - Pouvoir anti-déposition;
 - Sans mousse;
 - Enlève avec efficacité les graisses animales et végétales des surfaces et des sols des industries alimentaires, des boucheries, des restaurants de collectivités, des restaurants en général, etc ...
- DILUTION:** Diluer de 0,5% à 2% (de 50 g à 200 g pour 10 l d'eau) en fonction de la salissure à enlever.
- MODE D'EMPLOI** Peut être utilisé manuellement ou en pulvérisation sur les surfaces et avec une lavette.
Sur les sols utiliser une frange ou une auto laveuse.
- INSTRUCTIONS:** Provoque de graves brûlures; Risque de lésions oculaires graves; Eviter le contact avec les yeux et la peau.
- C CORROSIF** Au contact des acides il libère des gaz toxiques;
Garder sous clés et hors de la portée des enfants;
En cas de contact avec les yeux se rincer immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un médecin;
En cas de contact avec la peau se débarrasser des vêtements contaminés et se rincer immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un médecin;
Utiliser des gants appropriés et se protéger les yeux et le visage;
Utiliser des protecteurs appropriés;
Utiliser dans un endroit bien ventilé;
En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin (si possible lui montrer l'étiquette)
- Contient de l'hydroxyde de potassium inférieur à 15%.**
Contient du chlore actif inférieur à 6%.
Craint le gel.
- COMPOSITION :** Il contient des antiredéposants, de l'hydroxyde de potassium, de séquestrants organiques, du chlore actif, des stabilisants et des conservateurs (2- bromo - 2 - nitropropane - 1,3 - diol).

Biodégradabilité' supérieure à 90%

EXCLUSIVEMENT POUR L'USAGE PROFESSIONNEL

Revu. 07-02-2010 CODES : 1350060K0123358