

DNA MOUSSE CHLORE

Dégraissant alimentaire moussant
Spécial canon à mousse



UTILISATION

S'utilise en canon à mousse pour le nettoyage des cuisines, abattoirs et autres industries agro-alimentaires.

Grâce à sa mousse active, **DNA MOUSSE CHLORE** adhère parfaitement aux parois verticales et dissout les graisses.

DOSAGE

Diluer entre 1 et 3 % dans l'eau, puis pulvériser la solution sur les surfaces à nettoyer. Laisser agir quelques instants, ensuite lorsque la mousse devient plus liquide, rincer à l'eau chaude.

CARACTERISTIQUES

Liquide transparent

pH environ 12 à 1%

Densité relative 1,080 (20°C)

LEGISLATION

Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des surfaces destinées à être en contact avec les denrées alimentaires. (arrêté du 8 septembre 1999)

Réf : 360820

4 x 5L
20L

Conforme à la biodégradabilité des détergents (règlement CE N° 648/2004)

PRECAUTION D'EMPLOI

Les recommandations complètes relatives aux précautions d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la fiche de données de sécurité du produit, accessibles sur Internet : www.christeyns.com ou www.quickfds.com.

