

## DEGRAISSANT SURPUISSANT



### CARACTERISTIQUES GENERALES

S'utilise en canon à mousse pour le nettoyage des cuisines, abattoirs et autres industries agro-alimentaires. Grâce à sa mousse active, MOUSSE CHLORE adhère parfaitement aux parois verticales et dissout les graisses.

### MODE D'EMPLOI

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 TECHNIQUES

Aspect	Liquide fluide
Couleur	Transparent
pH	12
Densités à 20°C	1,080

### COMPOSITION CHIMIQUE

Agents de surface non ioniques : 5% ou plus, mais moins de 15%

Agents de surface anioniques : moins de 5%

Phosphates : moins de 5%

Parfums

Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des surfaces destinées à être en contact avec les denrées alimentaires.

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

### PRECAUTION D'EMPLOI

Produit strictement professionnel.

Tenir hors de portée des enfants.

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Eviter le rejet dans l'environnement.

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



### ATTENTION

#### **Etiquetage**



#### **Danger**

Provoque des brûlures de la peau et une sévère irritation des yeux.  
Nocif en cas d'ingestion.  
Nocif pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme.