



MACTEEP
SOLS

PERFECT PRO

DEGRAISSANT INSTANTANE

HYGIENE EN CUISINE

Caractéristiques

Aspect : Liquide limpide violet
pH à 1 % : 13 à +/- 1
Masse volumique à 20 °C : 1,04 +/- 0,02
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004 - 907/2006) :
Moins de 5 % : agents de surface non ioniques, savon, EDTA et sels.

Utilisation

MACTEEP DEGRAISSANT INSTANTANE est un nettoyant toutes surfaces possédant un fort pouvoir dégraissant. Nettoie les surfaces sans les ternir, sans les rayer. S'utilise dans de nombreux secteurs d'activité comme les industries agro-alimentaire, l'artisanat alimentaire, les industries, les collectivités, ... S'utilise sur toutes surfaces comme les carrelages, les stratifiés, les skaïs, les surfaces peintes, ... Elimine facilement les matières organiques en particulier les graisses. Ce produit peut être utilisé avant toute décontamination.

Mode d'emploi - dosage

MACTEEP DEGRAISSANT INSTANTANE s'utilise par simple pulvérisation sur les surfaces à nettoyer ou avec une éponge entre 5 et 20% selon le degré de salissure. Rincer à l'eau potable après emploi.

Réglementation – précautions d'emploi

Se référer à la fiche de données de sécurité. Produit à usage strictement professionnel. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine. Conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité à une température comprise entre 5°C et 25°C.

Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 08.09.1999).

Produit conçu et fabriqué sous assurance qualité AFAQ ISO 9001 Version 2000

Réf. 1080 – UV : Bidon de 5 Litres

Cdt : carton de 4