ZI de Grézan
1284 Chemin du Mas Sorbier
30034 NÎMES Cedex 1
Tel : 04 66 02 16 16
Fax : 04 66 26 90 09

EXPERT

FICHE TECHNIQUE DEGRAISSANT SOL SURFACE EXPERT

✓ DONNÉES LOGISTIQUES :

Référence	*Contenance*	*Emballage*	*Taux TGAP*
187297	**5 litres**	**3 x 5L**	**NON**

✓ CARACTÉRISTIQUES :

Le dégraissant sol surface **EXPERT** est un produit à fort pouvoir émulsionnant et solubilisant. C'est un dégraissant pour toutes les surfaces lavables parfumé citron. Il n'est pas nécessaire d'effectuer un rinçage (sauf pour contact alimentaire), ce qui rend son application très pratique pour l'élimination de toutes sortes de graisses d'origine animales, végétales, minérales, huiles, encres, teintures et émulsions tenaces.
Contient un additif inhibiteur permettant d'éviter la corrosion des matériels. Il n'abime pas l'aluminium, fonte, acier galvanisé lorsqu'il est utilisé selon les bonnes pratiques.
Attention : Qu'il n'y ait aucune contre-indication des fabricants.

✓ COMPOSITION :

Mélange complexe à base de propylène glycol, Tensio-actifs.
Se présente sous forme de liquide.

✓ CARACTÉRISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES

Aspect : Liquide	**Couleur :** Jaune	**pH:** 7.5 +/- 1
Odeur : Caractéristique	**Densité :** 1,00+/- 0,02	**M A :** ≈ 5%

✓ REGLEMENTATION :

- Formule déposée au Centre antipoison de PARIS 01 40 05 48 48.
- Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Décret 73 138 du 12 02 1973 modifié le 08 09 1999). Pour les surfaces entrant en contact avec les denrées alimentaires, rincer à l'eau potable.

✓ PROPRIÉTÉS :

- Le Dégraissant Sol Surface EXPERT est élaboré pour dégraisser toutes les surfaces lavables.
- Il est étudié pour nettoyer les équipements industriels, sols et murs, lessivage des murs avant peinture, lessivage des bâtis des machines, les traces de gasoil, etc.
- Il est composé d'un inhibiteur de corrosion afin de protéger les matériaux en inox, chrome, fonte,…
- Ne nécessite pas de rinçage, sauf pour le matériel et les surfaces en contact direct avec les denrées alimentaires.

✓ CONSEILS D'UTILISATION :

- Utilisation par pulvérisateur : Remplir un vaporisateur, puis appliquer le produit pur sur une lavette humide, éponge humide,… ou directement sur les surfaces à nettoyer.
- Frotter la surface à l'aide de la lavette, éponge ou autre type de support de lavage.
- Pour le matériel ou les surfaces en contact direct avec les denrées alimentaires, effectuer un rinçage à l'eau claire et potable, puis sécher avec une lavette.
- Utilisation manuelle : Diluer de 1% à 4% dans l'eau (1 à 2 verres pour 10 litres d'eau) suivant le taux d'encrassement, étendre la solution, laisser agir quelques instants, frotter ou brosser.
- Utilisation en machine haute pression : Dilution de 0,5 % à 2%.
- Utilisation en mono brosse : Dilution de 0,5% à 1 %
- Effectuer un rinçage après nettoyage des surfaces en contact direct avec les denrées alimentaires.

ZI de Grézan
1284 Chemin du Mas Sorbier
30034 NÎMES Cedex 1
Tel : 04 66 02 16 16
Fax : 04 66 26 90 09

Important : Le contenu de cette documentation résulte de notre expérience du produit.
Il ne peut engager notre responsabilité quant à son utilisation à chaque cas particulier.

✓ PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

- ✓ Fiche de données de sécurité disponible sur www.quickfds.fr
- ✓ Dangereux. Respectez les précautions d'emploi.