

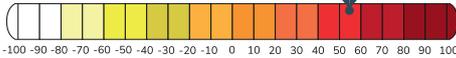
Version 02.2024

NETTOYANT INOX NSF

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :



Aérosol | Liquide | Visqueux | Pâteux | Solide



Point
éclair (°C)

• VOLUME NET : 400 mL

• VOLUME BRUT : 650 mL

• CONTACT ALIMENTAIRE NSF A1* :



* Contact alimentaire fortuit

PROPRIÉTÉS :

- Huile paraffinique hautement raffinée.
- Apporte brillance et propreté.
- Décolle les étiquettes adhésives.
- Sèche rapidement et ne laisse pas de trace, ni de dépôt.

MODE D'EMPLOI :

- Agiter l'aérosol avant utilisation.
- Éliminer préalablement les salissures importantes.
- Vaporiser à 20cm des surfaces à nettoyer et essuyer avec un chiffon propre, sec et non pelucheux.
- Tous les produits alimentaires doivent être retirés ou réouverts avant de l'utiliser. Les surfaces nettoyées doivent être rincées à l'eau potable.
- Utilisable tête en haut ou en bas.

DOMAINES D'UTILISATION :

- Cuisines industrielles, fours, éviers inox, hottes, chaînes de fabrication alimentaire...

Conformité à la législation :

Produit réservé à un usage professionnel. Les renseignements figurant sur cette notice sont donnés de bonne foi. Nous attirons cependant l'attention des utilisateurs sur les risques encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Ces renseignements ne sauraient constituer de notre part ni une garantie ni un engagement, la manipulation et la mise en oeuvre de notre produit échappant à notre contrôle. Pour plus de renseignements, la fiche de données de sécurité est disponible sur simple demande. Vérifier auprès de nos services que la présente fiche n'a pas été modifiée par une édition plus récente.

Un essai préalable avant utilisation doit être réalisé