ACID MOUSS EVO

NETTOYANT ACIDE RÉNOVATEUR MOUSSANT			CONTACT ALIMENTAIRE	pH <1

▶Produit très concentré générant une mousse dense à fonction dégraissante et désoxydante.

▶Permet l'adhérence du produit aux surfaces à traiter.

▶Utilisation facile et gain de temps grâce à la puissance de nettoyage.

▶Convient pour les domaines agroalimentaire, transport, industriel et collectifs pour tous travaux de nettoyage et de rénovation tels que :

- *Nettoyage des carrelages antidérapants :* enlève l'aspect terne et gris des sols carrelés
- *Elimination du calcaire, des dépôts de tartre et de protéines*
- *Rénovation des surfaces inox :* apporte l'éclat du neuf aux surfaces traitées.

LIEUX D'UTILISATION
En cuisine, restauration, salle, self-service, zone de préparation, de stockage d'aliments, de réception…
En industrie agroalimentaire, traiteurs, abattoirs, poissonnerie, boucherie, grande distribution, magasins spécialisés, …

MODE D'EMPLOI :
Utiliser le produit avec les taux de dilution suivants :
Salissures légères 1.0 à 2.0%
Salissures importantes 2.0 à 4.0%.
Si possible, utiliser de l'eau chaude (40 - 50°C).
Laisser agir le produit pendant 5-10 minutes et rincer à l'eau potable. Il peut être appliqué avec un canon à mousse ou un pulvérisateur mousse.

Pour l'élimination du calcaire et des dépôts de protéines dans les industries de la viande : 1.5 à 3% dans de l'eau chaude. Etendre la solution de mousse au canon à mousse sur la surface à nettoyer. Laisser la mousse agir 5 à 10 minutes, frotter si nécessaire et rincer ensuite à l'eau chaude à haute pression. Ne pas laisser sécher la mousse sur les surfaces mais humidifier à nouveau si nécessaire.
Pour retrouver le brillant des surfaces aluminium, galvanisées ou inox : 3 à 6% parties d'eau chaude. Etendre la solution de mousse au canon à mousse sur la surface à nettoyer. Laisser le produit agir et frotter la surface jusqu'à l'obtention du brillant souhaité.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
Couleur : limpide, jaune clair.
pH pur: <1.
Densité : ± 1,38 g/cm³.
Contact alimentaire : Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires (Pour cette utilisation, rinçage obligatoire).

CONDITIONS D'EMPLOI
Ne pas surdoser le produit. Rincer dans les 15 minutes. Ne pas laisser sécher. S'il est utilisé comme indiqué, le produit est compatible avec tous les matériaux compatibles avec l'eau, y compris l'aluminium et le fer zingué et vernis. Consulter les précautions d'emploi sur l'emballage ou la FDS.

Nous ne saurions être responsables pour toutes applications du produit autres que celles exprimées dans cette notice.

EPI PRÉCONISÉS : gants, gants nitriles, lunettes.

Vous souhaitez une démonstration : contactez votre commercial ou appelez-nous au 02.32.96.93.93

Nos fiches de données de sécurité sont disponibles 24h/24 sur Internet à l'adresse : **www.quickfds.com**

Pour les équipements de protection individuelle, consultez AT-PLUS

Purodor – Marosam - ZI – Route de Bourgtheroulde - 27670 BOSC ROGER EN ROUMOIS - Tél : 02 32 96 93 93 – www.purodor-marosam.com