NETTOYANT DÉSINFECTANT CONTACT ALIMENTAIRE IGOL
Référence : 16316



RESUME

Découvrez le dégraissant alimentaire naturel exempt de phosphate, soude et potasse. Nettoyant pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Ce dégraissant alimentaire naturel est conçu pour le nettoyage des citernes et cuves contenant des produits alimentaires (jus de fuit, vins, huiles, etc.), ainsi que pour la maintenance en industrie agro alimentaire.

Au delà de son action efficace dans le domaine alimentaire, il peut bien sûr s'utiliser pour nettoyer des ateliers, douches, lavabos, carrelage, plan de travail, etc.

Les points forts :

- Particulièrement efficace sur les salissures organiques (huiles, graisse, résidus alimentaire protéinés)
- Usage possible multi surface (plastique, métal, caoutchouc, carrelage, ciment, etc.
- pH : 13



DECLINAISONS

Contenance
5 L
20 L

60 L
220 L

DESCRIPTION

Description du nettoyant désinfectant contact alimentaire

Le nettoyant désinfectant contact alimentaire est un détergent multi usage et multi surface pouvant rentrer en contact avec les denrées alimentaires. Ce nettoyant alimentaire est conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999, relatif aux produits de nettoyage du matériel se trouvant au contact des denrées alimentaires.

Sans phosphate, soude et potasse, il a été pensé pour le nettoyage de cuves à contact alimentaire (jus, vins, huiles, etc.).

Il convient évidemment pour le nettoyage des équipements industries agro alimentaire comme les boucherie, les abattoirs, les usines de transformation d'aliments, etc. Il est particulièrement efficace sur les graisses, huiles, résidus alimentaires.

L'avantage du dégraissant professionnel agro alimentaire est qu'il s'utilise sur tous types de surfaces comme du métal, plastique, caoutchouc, carrelage, ciment ou encore, sur des surfaces peintes. En effet, en utilisant ce produit, il n'y a pas de risque de d'inflammabilité et d'agressivité sur ces supports.

Disponible en 5, 20, 60 ou 220 litres.

Application du dégraissant professionnel agro alimentaire

Le dégraissant alimentaire naturel s'utilise de deux façons :

Nettoyage par pulvérisation :

1. Diluez le liquide entre 3 et 10 % dans de l'eau froide
2. Pulvérisez et laissez au contact 3 à 5 minutes
3. Rincez soigneusement la surface

Nettoyage en machine haute pression :

1. Remplir le réservoir du nettoyeur haute pression avec le nettoyant désinfectant alimentaire
2. Appliquez sur la surface à nettoyer
3. Rincez soigneusement la surface avant séchage

Veuillez trouvez la fiche de sécurité dans l'onglet "téléchargement".

Après le nettoyage et la désinfection des surfaces, vous pouvez appliquer un lubrifiant alimentaire à base de silicone IGOL pour protéger et lubrifier les mécanismes.

Vous pouvez aussi utiliser le dégrippant alimentaire aérosol pour débloquer vos pièces grippées !

Caractéristiques du nettoyant désinfectant contact alimentaire

Contenance :

- 5 L
- 20 L
- 60 L
- 220 L

Couleur : jaune

Masse volumique à 15°C : 1098 kg/m3

pH à l'état pur : 13

pH à 5% : 11,8