

Food-line

SPÉCIAL INOX

Liquide nettoyant spécial inox
Contact alimentaire

DOMAINES D'APPLICATION

Food-Line Spécial Inox s'utilise sur tous les matériaux en inox et aluminium.
Nettoie et redonne de l'éclat.
Pour un résultat optimum, le support doit être correctement dégraissé au préalable.

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : liquide limpide jaune pâle
Odeur : solvant
pH (pur) : 10,5 (\pm 1,0)
Densité à 20°C : 0,975 (\pm 0,015)
Hydrosolubilité : totale à 20°C

MODE D'EMPLOI

Appliquer le produit pur, laisser agir, puis faire briller avec un papier à usage unique.

RECOMMANDATIONS

Se référer aux indications portées sur l'étiquette et à la fiche de sécurité correspondante.
Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels.
Stocker le produit dans son emballage d'origine à l'abri de la lumière et à une température comprise entre 5° et 40°C.

LÉGISLATION

Produit conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des surfaces pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999 modifié par l'arrêté du 19/12/2013).
Conforme à la biodégradabilité des détergents (règlement CE N° 648/2004 modifié).
Produit destiné à un usage professionnel uniquement.
Formule déposée au Centre Antipoison INRS : 01 45 42 59 59.

CONDITIONNEMENT

Carton de 12 Spray de 750 ml (code : 622991)



HYGIÈNE
EN
CUISINE



Produit conçu et fabriqué
sous système de management
de la qualité certifié AFAQ ISO 9001
et distribué par Adisco



L'hygiène professionnelle

ADISCO Groupement :
65, rue du Dauphiné
69808 SAINT-PRIEST cedex
Tél : 04 72 01 13 14
info@adisco.fr