



HYGI'®NET

Détergent concentré spécifique milieu alimentaire

APPLICATION

Permet le nettoyage et le dégraissage des sols, murs, surfaces et ustensiles.

Élimine les salissures, les graisses, les huiles, les traces de caoutchouc et tout autre dépôt tenace sur tous les types de supports.

Adapté au nettoyage des hottes et des filtres.

MODE D'EMPLOI

Dosage : selon salissures.

Dans tous les cas, ranger et couvrir les aliments dans les pièces à traiter.

Nettoyage manuel : préparer une solution à 5% dans l'eau tiède. Rincer.

Nettoyage par pulvérisation : préparer une solution à 10% dans l'eau. Pulvériser, laisser agir quelques instants. Rincer.

Nettoyage en auto laveuse : s'utilise dilué de 2 à 5% en fonction du degré d'encrassement.

Nettoyage par trempage : préparer une solution à 5% dans l'eau chaude. Laisser agir env. 30 min. Brosser si nécessaire. Rincer.

CARACTERISTIQUES

Aspect : liquide limpide

Couleur : bleu violet

Parfum : caractéristique

Densité : $1,050 \pm 0,010$

pH pur à 20°C : >13

pH dilué à 1% à 20°C : 12,5

Composition : entre autres : solvants, agents de surface anionique.

SECURITÉ / PRÉCAUTIONS

Conforme à l'arrêté ministériel du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

CONDITIONNEMENT

4 bidons de 5 litres.

Code article : HG67009



FDS disponible sur demande
Réservé à l'usage professionnel
Fabriqué en France
Craint le gel

