

# **RENOVANT INOX**

# Réf 0214

#### 1. PROPRIETES:

Ce produit nettoie et fait briller toutes les surfaces en inox.

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver, etc...

Il convient également pour les chromes et l'émail.

Ce produit dégraisse en profondeur sans laisser de traces et élimine le tartre.

## 2. MODE D'EMPLOI:

Appliquer le produit sur les surfaces à nettoyer.

Frotter à l'aide d'une éponge humide.

Rincer à l'eau claire et essuyer à l'aide d'un chiffon sec.

#### **CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:**

Aspect:	Liquide limpide jaune
pH à 1 % :	2,50 +/- 0,5
Densité :	1,1 +/- 0,02
Parfum :	Note citron
Stockage:	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver
	le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
Contient, parmi d'autres composants	Inférieur à 5 % : agent de surface non ionique
(règlement CE N°648/2004):	Entre 5 et 15 %: phosphates

## **CONDITIONNEMENT:**

Carton de 6 x 750 mL Carton de 4 x 5 L

## **PRECAUTIONS D'EMPLOI:**

Manipuler le produit avec précaution en raison de son acidité.

Produit strictement professionnel.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0214): + 33 (0)3 83 22 50 50,

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA: + 33 (0)1 45 42 59 59

Fiche de données de sécurité disponible sur le site : www.hydrachim.fr

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.

Elles ne saureint en aucun cas engager notre responsabilité.
Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 19.12.2013).

N° de révision V3 14/05/2019