



K MUST

SUPER DÉGRAISSANT SOLS ET SURFACES DANS LES ZONES ALIMENTAIRES

Réf.0015

1 - PROPRIETES

Complexe de nettoyage pour canon à mousse dans les zones alimentaires. Nettoyage des surfaces verticales, des sols et des matériels. Fortement dégraissant, conseillé pour le nettoyage des hottes d'aspiration. Idéal également pour les systèmes d'aération.

Ne pas utiliser sur l'aluminium ni sur les matériaux sensibles à l'alcalinité.

2 - MODE D'EMPLOI

Recouvrir les surfaces à nettoyer avec une mousse obtenue après dilution de K'MUST de 3% à 8%. Laisser agir puis rincer à l'eau claire à l'aide d'une machine haute pression.

3 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect	Liquide limpide brun
Densité	1,13 à +/- 0,01
pH 1 %	13
Stockage	Conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité.
Contient parmi d'autres composants (règlement CE 648/2004) :	Inférieur à 5 % : agent de surface anionique, EDTA et sels.

4 - CONDITIONNEMENT

Carton de 4 x 5 kg / Bidon de 22 kg / Fût de 220 kg

5 - PRECAUTIONS D'EMPLOI

Formule déposée au centre antipoison de Nancy (N°0015) : + 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 simple demande pour les professionnels.

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

Ce produit respecte les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n°648/2004 relatif aux détergents.

Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet 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).

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

N° de révision 12-08-2022 - V2