

GRANET +

DEGRAISSANT FORTEMENT ALCALIN POUR L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

Caractéristiques

Liquide concentré
pH : 14
Densité : 1.23
Biodégradable à + de 90 %
Conforme à l'arrêté du 08.09.99
relatif au nettoyage du matériel
pouvant se trouver au contact des
denrées alimentaires

Applications

Dans toutes les industries agro-alimentaires :
huileries, confiseries malteries,
conserveries, fromageries,
salaisons, métiers de bouche...
Filtres, fours, fumoirs, friteuses,
matériel de préparation et de
conditionnement.

Recommandations et sécurité d'emploi

Déconseillé à l'état pur sur
certaines peintures, aluminium,
galvanisé et en général sur tous
les métaux doux.
Porter des gants et des lunettes.
En cas de contact avec les yeux
ou la peau, rincer immédiatement
à l'eau claire et consulter un
spécialiste
Consulter la fiche de données de
sécurité avant emploi.

Conditionnement

Carton 4 X 6 kg
Jerrican de 24 kg

○ Propriétés

Formulé à partir de bases alcaline fortes, de tensioactifs spécifiques et de booster de mousse, la synergie de l'ensemble donne au produit un plus grand pouvoir de mouillabilité et d'imprégnation de tous les types de graisses, goudrons...

○ Mode d'emploi et Dosage

METHODE	DOSAGE	TEMPERATURE	TEMPS DE CONTACT
Machine HP	1 à 3 %	Ambiante	10 minutes
Pulvérisation	6 à 10 %	50° C	10 minutes
Trempage	4 à 6 %	80° C	10 à 20 minutes
Canon à mousse	6 %	Ambiante	10 à 15 minutes
Fours : Nettoyage automatique avec buse d'aspersion	4 à 6 %	45 à 65° C	Selon cycle

