

<p align="center"><b>NETTOYANT ACIDE RÉNOVATEUR MOUSSANT</b></p>				<p align="center"><b>pH 1</b></p>
--	--	--	---	-----------------------------------

- ▶ **Produit très concentré générant une mousse dense à fonction dégraissante et désoxydante.**
- ▶ **Permet l'adhérence du produit aux surfaces à traiter.**
- ▶ **Sécurité : sans acide nitrique, sans acide chlorhydrique, sans vapeurs corrosives.**
- ▶ **Utilisation facile et gain de temps grâce à la puissance de nettoyage.**

▶ **Convient pour les domaines agroalimentaire, transport, industriel et collectifs pour tous travaux de nettoyage et de rénovation tels que :**

- *Nettoyage des carrelages antidérapants : enlève l'aspect terne et gris des sols carrelés*
- *Élimination du calcaire, des dépôts de tartre et de protéines*
- *Rénovation des surfaces inox : apporte l'éclat du neuf aux surfaces traitées.*

#### LIEUX D'UTILISATION

En cuisine, restauration, salle, self-service, zone de préparation, de stockage d'aliments, de réception...  
En industrie agroalimentaire, traiteurs, abattoirs, poissonnerie, boucherie, grande distribution, magasins spécialisés,...

#### MODE D'EMPLOI :

Nettoyage des carrelages antidérapants : Dilution : 2 à 5 % dans l'eau. Appliquer sur le sol à nettoyer. Laisser agir 5 à 10 mn. Brosser. Rincer abondamment à l'eau claire.

Élimination du calcaire et des dépôts de protéines : Dilution : 2 à 5 % dans l'eau, suivant le type et le degré d'encrassement. Appliquer sur la surface à nettoyer. Laisser agir 5 à 10 minutes et brosser si nécessaire. Rincer abondamment à l'eau claire.

Pour la rénovation des surfaces inox : Dilution: 15 à 25 % dans l'eau. Laisser agir et brosser avec une éponge à récurer ou une brosse dure jusqu'à l'obtention du brillant désiré. Rincer abondamment à l'eau claire. Répéter l'opération si nécessaire.

Pour optimiser l'efficacité, utiliser le canon à mousse PU.MA, idéal pour favoriser le maintien du produit en contact des surfaces, notamment verticales.

#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Couleur : Incolore.

pH pur: 1.

*Contact alimentaire : Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires (Pour cette utilisation, rinçage obligatoire).*

#### CONDITIONS D'EMPLOI

Ne pas utiliser sur l'aluminium, l'acier galvanisé et les métaux polis. En cas de contact accidentel, rincer immédiatement la surface à l'eau. Comme tous les nettoyants acides concentrés, toujours effectuer un essai préalable afin de déterminer la compatibilité, le temps de contact et la concentration adaptée aux supports ou surfaces. Vérifier à l'aide d'un papier pH la neutralité de l'eau en fin de rinçage et neutraliser si nécessaire. Consulter les précautions d'emploi sur l'emballage ou la FDS.

Nous ne saurions être responsables pour toutes applications du produit autres que celles exprimées dans cette notice.

**EPI PRÉCONISÉS** : gants, gants nitriles, lunettes.

FT1020001025025-0615 ACID MOUSS

<p><b>Vous souhaitez une démonstration :</b> contactez votre commercial ou appelez-nous au 02.32.96.93.93</p>	<p>Nos fiches de données de sécurité sont disponibles 24h/24 sur Internet à l'adresse : <a href="http://www.quickfds.com">www.quickfds.com</a></p>	<p align="center"><b>Pour les équipements de protection individuelle, consultez</b> </p>
---	--	---