

Maxinet+

NETTOYANT CONCENTRE POUR LE LAVAGE MANUEL DE LA VAISSELLE

Concentré
efficace
dès 0,1%



pH 7

► **Très concentré.**

► **Solubilise les souillures grasses d'origine végétale ou animale, les graisses cuites et disperse les dépôts d'aliments et de protéines incrustés sur les matériels et surfaces.**

► **Destiné aux lavages et dégraissages manuels des ustensiles et matériels de cuisine.**

► **Peu moussant, facile à rincer.**

LIEUX D'UTILISATION

Utilisé par les professionnels de préparations alimentaires; boucheries, charcuteries, traiteurs, pâtisseries, confiseries, cuisine traditionnelle, restauration collective, etc., pour le nettoyage des ustensiles, casseroles, couteaux, plats, ainsi que les pièces amovibles de robots, mélangeurs, tranchoirs, etc.

MAXINET+ est aussi employé pour la protection de diverses surfaces, avant application de bitume, ciment, peinture, plâtre, etc. Evite l'adhérence et la corrosion dues aux projections et facilite le nettoyage après travaux par un simple rinçage. (Pour cette utilisation, employer pur ou à la dilution de 20%.)

MODE D'EMPLOI

MAXINET+ s'utilise dilué dans de l'eau tiède ou chaude, à la concentration de 0,1 à 0,2 % selon le degré de salissure du matériel à nettoyer.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : Liquide.

Couleur : Jaune.

Parfum : Citron.

pH : 7,0 ± 1.

Densité : 1,03 ± 0,02.

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 appliquer le produit concentré sur surfaces en marbre poli ou pierre tendre calcaire polie, en cas de contact rincer immédiatement et abondamment à l'eau claire.

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.

FT1020006288005-1216

Vous souhaitez une démonstration :
contactez votre commercial ou
appelez-nous au 02.32.96.93.93

Nos fiches de données de sécurité sont
disponibles 24h/24 sur Internet à
l'adresse : www.quickfds.com

www.purodor-marosam.com