



Rue Marc Seguin – ZI Motte sud – 26800 PORTES LES VALENCE
T 04 75 57 04 03 - F 04 75 57 24 82

FICHE TECHNIQUE NETTOYANT INOX ALIMENTAIRE INOXNET

Date modification : 03.08.05

Version n°2

Page 1/1

DONNÉES LOGISTIQUES

<i>Référence</i>	<i>Contenance</i>	<i>Emballage</i>	<i>Taux TGAP</i>
INET-0001	1 L	12 x 1L	

CARACTÉRISTIQUES

Le INOX NET est un produit nettoyant destiné à l'entretien et la protection de l'inox.

➤ **COMPOSITION**

- Alcools gras éthoxylés
- Acide minéral
- Acides organiques
- Solvants oxygénés

➤ **CARACTÉRISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES**

- **Couleur** : Incolore
- **Densité** : 1,05 +/- 0,02
- **Parfum** : Sans
- **pH à l'état pur** : 1.5 +/- 0,2

= *Produit neutre*

REGLEMENTATION

- Biodégradable à plus de 90%
- Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Décret 73 138 du 12 02 1973 modifié le 08 09 1999).

PROPRIÉTÉS

- **L'INOX NET** élimine les dépôts gras, les traces de doigts, de calcaire, etc. et redonne aux surfaces leur aspect d'origine,
- Outre son pouvoir nettoyant, il protège l'inox,
- Non agressif pour les métaux et les mains,
- Il peut être utilisé près d'une source de chaleur,
- Le film laissé protège contre l'oxydation et s'élimine facilement,
- S'utilise pour de multiples applications (comptoirs, revêtement inox, étagères, hottes, machines à laver et tout matériel inox).

CONSEILS D'UTILISATION

- Appliquer le produit par petites quantités sur les surfaces à traiter,
- Essuyer avec un chiffon propre et sec.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- Ne pas laisser à la portée des enfants.