

AXIS 3F GEL - Gamme nettoyants

GEL ADHÉRENT DÉGRAISSANT DÉCAPANT ALIMENTAIRE



- **Pénètre et dissout rapidement graisses, suies diverses et dépôts de carbone même recuits.**
- **Facile d'utilisation, prêt à l'emploi en spray de 1L.**
- **Economique grâce à l'action localisée et durable du gel adhérent.**
- **Compatible avec le nettoyage de matériaux à contact alimentaire.**
- **Non classé corrosif.**
- **Biodégradable* et ininflammable.**
- **Idéal pour le nettoyage des fours, friteuses, pianos, hottes et fumoirs.**

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

- Gel, limpide, incolore, moussant.
- Totalement miscible à l'eau.
- pH à 20°C : >13.
- Densité à 20°C : 1,04 ± 0,02.
- Solution aqueuse à base de lessive de soude, tensio-actifs anioniques et amphotères, dégraissants et mouillants et d'un complément épaississant.
- Attaque les alliages légers lors de l'utilisation du produit concentré.
- Caractère basique.
- Décompose et élimine les graisses, noir de carbone, suies et autres matières organiques.

denrées alimentaires.

- *Conforme à la directive détergence 648 / 2004 CE sur la biodégradabilité des tensio actifs.
- Faire retraiter l'emballage par un prestataire agréé.

MODE D'EMPLOI :

- AXIS 3F GEL s'applique sur tous supports sauf ceux en alliage léger (ex : aluminium), acier galvanisé et bois.
- Laisser agir de 5 à 10 minutes.
- Rincer abondamment à l'eau potable, éventuellement sous pression ou avec une éponge humide.

SECURITE / ENVIRONNEMENT :

- AXIS 3F Gel est irritant : contient de l'hydroxyde de sodium.
- Le port de gants est recommandé.
- Les composants d'AXIS 3F GEL sont sur la liste de l'Arrêté Ministériel du 08.09.99 modifié, relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des