

AXIS DNM R - Gamme nettoyants

NETTOYANT PUISSANT NON-MOUSSANT



- **Nettoie et dégraisse tout type de salissures.**
- **Compatible avec le contact alimentaire.**
- **Spécifique au nettoyage des pulvérisateurs agricoles.**
- **Très économique (utilisation à partir de 0,5%).**
- **Se rince facilement et ne laisse pas de trace (séquestrant du calcaire).**
- **Très concentré et non-moussant.**

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES : SECURITE :

- Liquide, limpide, incolore à jaune pâle.
- Pratiquement inodore.
- Totalemment non moussant.
- Ininflammable.
- Densité à 20 °C : $1,12 \pm 0,01$.
- Indice de réfraction à 20 °C : $1,370 \pm 0,002$.
- pH du produit concentré : > 13 .
- pH du produit dilué à 1% dans l'eau : 11,9 environ.
- Soluble dans l'eau en toutes proportions.
- Point de gel : - 4°C.
- Préparation aqueuse à base de composés organiques et minéraux, séquestrant du calcaire et dégraissant.
- Caractère et propriété basiques.
- Actif en eau dure.
- Pouvoir dégraissant accru à chaud.
- N'attaque pratiquement aucun support aux doses d'emploi usuelles.
- Risque d'attaque des alliages légers et de l'aluminium surtout en cas de fortes concentrations ou de contact prolongé.
- Attaque certaines peintures : faire au préalable des essais de dilution.

- **Dangereux : Respecter les précautions d'emploi**
- En cas de projections : rincer à grande eau les parties du corps atteintes par les projections.
- Le port de gants et lunettes est recommandé lors de la manipulation.
- Les composants d'**AXIS DNM R** sont sur la liste de l'Arrêté Ministériel du 19/12/13, relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

MODE D'EMPLOI :

- Diluer **AXIS DNM R** de 0,5 à 5% dans l'eau froide ou chaude.
- Permet de nettoyer les pulvérisateurs agricoles et vinicoles après traitement avec des produits phytosanitaires 0,5 à 1%.
- Nettoyage des meubles à 2%, surfaces grasses, sols (ciment, plastique, carrelage, marbre...), intérieurs de véhicule (tapis, moquettes, sièges...) à 0,5%, surfaces peintes à 0,5%, vaisselle en machine à 0,5%...
- Rincer éventuellement à l'eau.
- Vérifier le pH de rejet après rinçage pour surfaces alimentaires.