

AXIS ECLANET - Gamme nettoyants

NETTOYANT VAISSELLE MANUELLE BACTÉRICIDE



- Nettoie, dégraisse et redonne éclat aux supports.
- Fort pouvoir moussant et dégraissant (sur graisses animales et végétales).
- Respecte l'épiderme (pH neutre).
- N'attaque aucun support.
- Bactéricide selon la norme EN1040.
- Compatible avec le nettoyage de matériel à contact alimentaire.
- Economique : forte teneur en matières actives.
- Non classé toxicologiquement, ininflammable et biodégradable.
- Disponible en version neutre ou parfumée aux agrumes.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

- Liquide épais, jaune, moussant et inodore (ou citronné).
- Ininflammable ; Point éclair : néant.
- Densité à 20° C : 1.02 ± 0,02.
- pH du produit pur : 6,7 ± 0,5.
- Soluble dans l'eau en toutes proportions.
- Dégraissant, nettoyant, détergent et bactéricide.
- Solution aqueuse de composés organiques nettoyants, de tensio-actifs, de mouillants et de bactéricide (glutaraldéhyde).
- N'attaque aucun support (acier, alliages légers, plastique...).
- Séquestrant du calcaire.
- Conforme à la norme EN1040 à 3%.
- Actif en eau calcaire.
- Activité accrue à chaud.
- AXIS ECLANET est un biocide utilisé pour l'usage PT 04, désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires. Directive biocide CE 98/8 : les substances actives utilisées dans la formulation sont notifiées à l'annexe II.

SECURITE / ENVIRONNEMENT :

- Les composants d'AXIS ECLANET sont dans la liste des produits de l'arrêté Ministériel du 08.09.99, relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

- Eviter de rejeter le produit concentré dans l'environnement.

MODE D'UTILISATION :

- AXIS ECLANET s'utilise dilué à raison de 0,1 % à 5 % dans l'eau, selon l'état des surfaces à nettoyer.
- AXIS ECLANET dilué s'applique à l'éponge, au chiffon, au pinceau, à la serpillière, au pulvérisateur, machine à eau chaude, à vapeur, canon à mousse ou par trempage.
- Rincer à l'eau.

APPLICATIONS :

- Dégraissage vaisselle, évier, hottes, filtres, tables de travail, ustensiles de cuisine, matériels de fabrication et d'abattage, tout support fragile...
- Industries agro-alimentaires : boucheries, charcuteries, restaurants, brasseries, conserveries, abattoirs, cantines collectives, hôpitaux....