

Nettoyant dégraissant PROCERT MENTHE

Nettoyants détergents détartrants

*Ecodétergent surpuissant aux huiles essentielles de menthe bio **



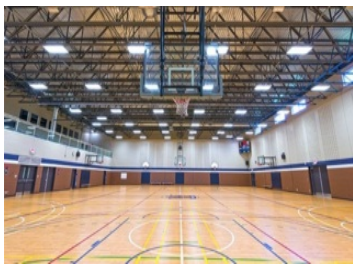
Présentation

PROCERT MENTHE est un détergent polyvalent, dégraissant, compatible avec toutes les surfaces fortement encrassées telles que sols d'usines, aires de stockage, garages quel que soit le revêtement : carrelages, sols béton, sols peints et tous revêtements lavables.



Points forts

- Polyvalent
- Exempt de composé pétrochimique
- Sans allergène
- Emballage 100% recyclable
- Excellent dégraissant
- Agents de surfaces d'origine végétale
- Ecodétergent certifié par ECO CERT GREENLIFE selon le référentiel ECO CERT disponible sur : <http://detergents.ecocert.com>



Propriétés

- Dispose d'un pouvoir émulsionnant exceptionnel sur les huiles, cambouis, graisses de toutes origines et autres salissures tenaces ainsi que les encres.
- Produit idéal pour la rénovation des bâtis de machines, bâches, citernes, bardages, etc.
- Ne détériore pas les matériaux usuels (verre, plastique, caoutchouc, inox, surfaces peintes, etc.).
- Adapté au dégraissage de tout matériel dans l'industrie alimentaire : hottes aspiration, plans de travail, sols, éviers, pianos, etc.
- Conforme à l'arrêté relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.
- Formulé avec des ingrédients d'origine renouvelable et obtenus par des procédés respectueux de l'environnement.
- 96.66 % des ingrédients sont d'origine naturelle.
- *0,1% du total des ingrédients est issu de l'agriculture biologique.

Mode d'emploi

Nettoyage courant :

- Diluer dans l'eau de 2 à 5 %.
- Pulvériser sur les supports.
- Frotter à l'aide d'une éponge ou de notre chiffon d'essuyage C'TEC.
- Laisser agir et rincer.

Pour un nettoyage en machine (autolaveuse, monobrosse) : diluer dans l'eau jusqu'à 5 % maximum.

Pour le dégraissage industriel :

- Diluer jusqu'à 20 %.
- Utiliser en pulvérisation, en bain ou en essuyage.
- Rincer si nécessaire.
- Rinçage obligatoire en cas de contact alimentaire direct.

Caractéristiques générales

N° de référence : PRO07164

Aspect : Liquide

Couleur : Incolore à jaune clair

Odeur : Mentholée

Densité : 1,03

Caractéristiques techniques

pH : 11

Point éclair : 93 < PE <= 100°C

Réglementation

Contact Alimentaire : Oui

Conditionnement

Capacité de conditionnement : 5 L, 30 L

Type de conditionnement : Vrac

Sécurité

Le port d'EPI appropriés est conseillé pour toutes manipulations du produit. FDS disponible sur Quick-fds.

Stockage

Stocker en emballage d'origine bien fermé, hors gel, humidité et fortes chaleurs.