

# alinet

## Généralités

Détergent pour l'industrie alimentaire. Hautement concentré, alcalin. Elimination très efficace des graisses animales et végétales, même des grandes quantités de graisse. Effet désinfectant grâce à la valeur pH haute.

## Application

Pour tous les sols lavables comme synthétique (PVC), Colovinyl, carreaux, pierre naturelle et synthétique, béton dur, résine époxyde, dalles en terre cuite, clinker, caoutchouc, linoléum, ciment de bois, asphalte, chrome, acier chromé et papier-tenture lavable. Pour le secteur alimentaire (boucheries, laiteries, restaurants), cuisines industrielles, hôpitaux, homes, écoles.

## Dosage

2 - 5 dl pour 10 l d'eau (2 - 5%).

## Mode d'emploi

Pour les sols: Appliquer la solution. Etendre régulièrement. Récupérer l'eau sale. Pour les parois, ustensiles et installations: Laver les surfaces. Repasser avec un chiffon essoré. Rincer et sécher. Pour la branche alimentaire: Laver à la main ou à une machine à haute pression. Rincer selon les instructions internes.

## Recommandations importantes

Rincer les ustensiles touchant les produits alimentaires à l'eau avant l'usage. Ne pas avaler. Pour application de longue durée porter des gants. En cas de contact avec les yeux ou la peau, bien rincer à l'eau courante. Faire attention aux indications sur la fiche de données de sécurité de l'UE.

Le fabricant ne porte aucune responsabilité pour dommages résultant d'une utilisation erronée du produit.

## Caractéristiques techniques

Conservation:	au minimum 2 ans
Valeur pH:	concentré: 13,0 / 1%: 12
Composants:	tensioactifs non-ioniques et anioniques, sels alcalins, hydrotropes