



# SP 216

REINIGENDE DETERGENT VOOR VOEDINGSOPPERVLAKKEN.

- Zeer breed doeltreffendheidsspectrum op alle soorten vuile plekken van dierlijke of plantaardige aard.
- Speciaal op punt gesteld voor gebruik in de voedingssector.
- Oppervlakteactief en biologisch afbreekbaar voor meer dan 90 %.



Soorten verpakkingen beschikbaar in de catalogus :

- ✓ VAT 210 L
- ✓ VAT 60 L
- ✓ VAT 30 L
- ✓ KARTON 6X5 L
- ✓ BUS

**SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE  
DIFFUSION**

S.I.D Benelux sa-nv  
Georges Lecointelaan 50 - 1180 Brussel  
Tél : 02 469 09 90 - info@sid.be





# SP 216



## REINIGENDE DETERGENT VOOR VOEDINGSOPPERVLAKKEN.

- Zeer breed doeltreffendheidsspectrum op alle soorten vuile plekken van dierlijke of plantaardige aard.
- Speciaal op punt gesteld voor gebruik in de voedingssector.
- Oppervlakteactief en biologisch afbreekbaar voor meer dan 90 %.

SP 216 is een superdoeltreffend reinigingsmiddel ontwikkeld voor reiniging in de voedingssector.

SP 216 lost alle soorten vet of vuile plekken van dierlijke, plantaardige of minerale aard op.

Dankzij de schuimende kracht van SP 216 wordt naspoelen (verplicht in de voedingssector) van gereinigde zones vergemakkelijkt.

## Gebruiksaanwijzing

Altijd verdund gebruiken - aanbevolen doseringen: - Reiniging van grote vuile plekken : 1 liter SP 216 voor 10 liter water.- Gewone reiniging van matig vette oppervlakken : 1 liter SP 216 voor 15 liter water.- Handmatig te gebruiken, door verstuiwing, met een dweil, schuurborstel, spons of borstel...

## Verordeningen en Normen

CONFORM HET BESLUIT VAN 8 SEPTEMBER 1999 (B.S. VAN 29/11/99) MET BETREKKING TOT DE GEBRUIKTE PROCEDURES EN PRODUCTEN VOOR DE REINIGING VAN MATERIALEN EN VOORWERPEN BEDOELD OM IN CONTACT TE TREDEN MET VOEDINGSMIDDELEN, PRODUCTEN EN DRANKEN VOOR DE VOEDING.

## Technisches Gegevens

### GBRUIKSDOMEINEN

Voedingsindustrie, grootkeukens, voedingslaboratoria, commerciële voedingscentra, transporteurs...

### HOOFDELEMENTEN VAN DE SAMENSTELLING

- Minerale toeslagstoffen
- Emulgerende agens
- Complexvormer

### TYPISCHE FYSIO-CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN

- Fysieke staat: vloeistof
- Kleur: geel
- Volumemassa bij 20 °C: 1065 +/- 10 kg/m<sup>3</sup>
- pH onverdund: ongeveer 13

- pH bij oplossing van 5 %: 11,8 +/- 0,5
- Onontvlambaar product

### AANBEVELINGEN

- Zorgvuldig naspoelen is verplicht voor elk gebruik in de voedingsmiddelensector.- Voer op voorhand een test uit voor ramen, aluminium en andere materialen die gevoelig zijn voor alkalische detergents. Onmiddellijk spoelen en daarna afdrogen vermindert

### OPSLAG

In de originele verpakking, afgeschermd tegen vorst en slechte weersomstandigheden.

### ETIKETTERING

Raadpleeg het veiligheidsinformatieblad van het product.



Wij garanderen de kwaliteit en de doeltreffendheid van ons product in de gebruiksomstandigheden in deze handleiding. Voor uw tevredenheid raden we aan om steeds een proefvlak te behandelen om er zeker van te zijn dat het product voldoet voor het specifieke gebruik dat u beoogt en de ondergrond waarop het wordt aangebracht. De vermelde kenmerken zijn geen specificaties.

Uw expert-adviseur:

