



SP 216

Détergent nettoyant des surfaces alimentaires

- Très large spectre d'efficacité sur tous types de salissures d'origine animale ou végétale.
- Mis au point spécialement pour une utilisation en milieu alimentaire.
- Tensioactifs biodégradable à plus de 90 %.



Conditionnements au catalogue :

- ✓ Fût 210 L
- ✓ Fût 60 L
- ✓ Fût 30 L
- ✓ Carton 6X5 L
- ✓ Bidon



**SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE
DIFFUSION**
S.I.D Benelux sa-nv
50 avenue Georges Leconte - 1180 Bruxelles
Tél : 02 469 09 90 - info@sid.be





SP 216



Détergent nettoyant des surfaces alimentaires

- Très large spectre d'efficacité sur tous types de salissures d'origine animale ou végétale.
- Mis au point spécialement pour une utilisation en milieu alimentaire.
- Tensioactifs biodégradable à plus de 90 %.

SP 216 est un super nettoyant conçu pour le nettoyage en milieu alimentaire.

Grâce au pouvoir moussant du SP 216, le rinçage (obligatoire en milieu alimentaire) des zones nettoyées est simplifié.

SP 216 dissout toutes sortes de graisses ou de salissures d'origine animale, végétales ou minérales.

Mode d'utilisation

S'emploie toujours dilué - dosages conseillés :

- Nettoyages de salissures importantes : 1 litre de SP 216 pour 10 litres d'eau.
- Nettoyages courants de surfaces moyennement grasses : 1 litre de SP 216 pour 15 litres d'eau.
- S'utilise manuellement, par pulvérisation, au feutre, au balai-brosse, avec une éponge ou à la brosse...

Réglementations et Normes

Conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 (J.O. du 27/11/99) concernant les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

Données Techniques

Domaines d'utilisation

Industries alimentaires, restaurations collectives, laboratoires alimentaires, centre commerciaux alimentaires, transporteurs, etc.

Principaux éléments de composition

- Tensioactifs anioniques et non ioniques
- Adjuvants minéraux
- Agent dispersant
- Complexant

Propriétés physico-chimiques typiques

- Etat physique : liquide
- Couleur : jaune
- Masse volumique à 20 °C : 1065 +/- 10 kg/m³
- pH pur : environ 13
- pH en solution à 5 % : 11,8 +/- 0,5
- Produit ininflammable

Recommandations

- Un rinçage soigneux est obligatoire pour toutes utilisations dans le milieu agro-alimentaire.
- Pour les vitres, les aluminiums et autres matériaux sensibles au détergents alcalin, faire un test préalable. Un rinçage immédiat suivi d'un essuyage diminuent les risques d'altération.
- Eviter les projections oculaires et le contact prolongé du produit pur avec l'épiderme.
- Porter des gants et une protection des yeux et du visage.

Stockage

- En emballage d'origine, à l'abri du gel et des intempéries.

Etiquetage

Se référer à la Fiche de Données de Sécurité du produit.



Nous garantissons la qualité et l'efficacité de notre produit dans les conditions d'utilisation figurant sur la présente notice. Pour votre plus grande satisfaction, nous vous recommandons de procéder toujours à un essai préalable afin de vous assurer que le produit convient à l'usage spécifique que vous voulez en faire et au support sur lequel il doit être appliqué. Les caractéristiques données ne constituent pas des spécifications

Votre expert conseil:

