

AXA NET CUISINE

ALCALIN MOUSSANT

DÉGRAISSANT TRÈS PUISSANT POUR CUISINES
INDUSTRIELLES ET RESTAURANTS

Présentation

AXA NET CUISINE est un produit destiné aux traitements de dégraissage des gaines et extractions, en particulier les hottes et les grilles de cuisines industrielles. Il s'utilise en canon à mousse ou par pulvérisation.

Composition

- Hydroxyde de sodium > 5%
- Tensio-actifs non ioniques

Mode d'emploi

- Dilution : 3 à 10%
- Cette dilution est à adapter à chaque condition d'encrassement. L'applicateur devra donc effectuer des essais préalables sur chaque surface à traiter.
- Temps de contact : 5 à 10 minutes (selon besoin)
- Rinçage à l'eau claire



Référence et conditionnement

Réf D5004 : Bidon de 10kg - Unité

Précautions d'utilisation

La présence d'hydroxyde de sodium en fait un produit corrosif. Bien que les tensio-actifs réduisent l'action de la soude caustique sur la peau, il faut bien contrôler l'exposition de l'opérateur : porter des équipements de protection appropriés (lunettes, gants, tablier).

En cas de contact avec les yeux ou la peau, rincer immédiatement et abondamment avec de l'eau.

Ne pas faire de mélanges, en particulier avec les acides.

DANGER - H290 Peut être corrosif pour les métaux.
H314 Provoque de graves brûlures de la peau et de graves lésions des yeux.

