

VAISSELLE

CUISINE

SANITAIRE

LINGE

SOL

VITRES ET
SURFACES
MODERNES

INDUSTRIE



alix

SURDÉGRAISSANT

DÉGRAISSANT ALCALIN PUISSANT

CARACTÉRISTIQUES :

- Association de tensioactifs anioniques, non ioniques, conservateur, produit alcalin et solvant.
- pH : 14
- Densité : 1,14
- Point éclair : Néant, ininflammable

UTILISATIONS :

Pratiquement tout peut être nettoyé avec ce détergent : carrelages, sols en ciment, intérieur de four, hottes, fumoirs, dessus de fourneaux, machines et pièces métalliques, camions, wagons, matériel agricole et de travaux publics, vitres d'insert de cheminée ...

ALIX SURDÉGRAISSANT est particulièrement recommandé pour surfaces grasses (boucheries, abattoirs, cuisines, restaurants, frigos, industries alimentaires, agricoles, métallurgiques, mécaniques, garages, transporteurs, SNCF, sociétés de nettoyage, chauffagistes, municipalités ...).

PROPRIÉTÉS :

- Détergent alcalin surpuissant très concentré.
- Élimine toutes les salissures et dépôts d'origine animale, minérale et végétale.
- Dissout également boue, calamine et cambouis.
- Solubilité dans l'eau : totale en toute proportion.

DOSES D'EMPLOI :

ALIX SURDÉGRAISSANT est utilisé avec de l'eau : en lavage manuel, en trempage, en pulvérisation, dans les machines à haute pression, vapeur et eau chaude.

Les doses sont fonction de la salissure à éliminer, de la quantité et de l'ancienneté du dépôt gras :

- Entretien courant : 3 à 10 % : pour sols, murs et matériel des grandes cuisines, boucheries, abattoirs, triperies, industries alimentaires.
- Matériel, surface, sols fortement encrassés : 25 à 50 % : pour friteuses, fumoirs, parkings, sols des garages et stations-services.
- Pur : en pulvérisation : fours, hottes, dessus des fourneaux, vitres d'insert de cheminée...
- Par immersion, trempage : 3 à 10 % dans de l'eau.
- Haute pression : à diluer dans le réservoir à raison de 3 à 10 % dans l'eau.
- Déboucheur : utiliser pur 1 litre par opération.

LABORATOIRES LOGISSAIN

Zone industrielle • 90800 ARGIESANS

Tél. 03 84 36 61 10 • contact@logissain.fr • www.logissain.com

RECOMMANDATIONS :

Ne pas utiliser sur des surfaces peintes ou des métaux altérables : alliages d'aluminium et zinc...

LÉGISLATION :

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Produit utilisable dans le cadre d'une démarche HACCP.

CLASSIFICATION :

DANGER : GHS05

CONDITIONNEMENT :

- En pulv 750 ml (ref H 6130).
- jer 5 L (ref H 6131).
- jer 20 L (ref H 6132) .
- Fût 60 L (ref H 6133).