

FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**Désignation : **BASO AUTOCLEAN S**

Codes Bobet :

20612 : 5 kg**23736 : 20 kg**Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

CARACTERISTIQUES PHYSICO-TECHNIQUES :

- Aspect : liquide
- Couleur : blanc
- pH pur : 9.6 ± 0.5
- Densité à 20°C : 1.000 ± 0.005
- Parfum : Citronnelle

DESCRIPTION :

- Détergent non moussant pour le nettoyage des sols par autolaveuses et mono brosse en industrie agroalimentaire
- Fort pouvoir mouillant, dégraissant et émulsifiant
- Formule sans soude, sans NTA, sans solvant, ne laisse pas de trace blanche, ne détériore pas les résines, les polymères et les joints
- Compatible avec tous types de matériaux y compris aluminium et alliages, galvanisé

UTILISATION / ENTRETIEN :

- Pour les industries agroalimentaires et les collectivités
 - * Type de matériel : autolaveuse ou mono brosse
 - * Méthode : Surface par brossage
 - * Température d'utilisation : ambiante
 - * Concentration d'utilisation : 1 à 5%
 - * Temps de contact : 1 à 5 min

Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application.

CONDITIONNEMENT :

Bidon de 5 ou 20 kgs

SÉCURITÉ :

USAGE STRICTEMENT PROFESSIONNEL

1°) MANIPULATIONS

- Prévoir un point d'eau sur les lieux d'utilisation
- Se référer à l'étiquette ou la FDS

2°)STOCKAGE :

- La DDM (date durabilité minimum) est de 2 ans (voir conditionnement)
- Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé.
- Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos.
- Conserver à l'abri de la lumière solaire directe.

Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection des yeux/du visage . Eviter toute exposition inutile. Eviter le contact avec la peau et les yeux. Ne pas respirer les gaz/vapeurs/fumées/aérosols

NORMES :

Autorisé pour le nettoyage des surfaces et objets en contact avec des denrées alimentaires selon l'arrêté du 19/12/13 modifiant l'arrêté du 08/09/99.

Conforme au cahier des charges du 28 décembre 2021 et complétant les dispositions des Règlements CE n° 2018/848 et 2021/1165 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique. (voir site www.inao.gouv.fr).