

FICHE TECHNIQUE



MAC - 3



**DEGRAISSEUR , ASSAINISSEUR , AUTOMOUSSANT
POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE**

APPLICATIONS

MAC-3 est un dégraisseur assainisseur alcalin très concentré.

Il est conçu pour le nettoyage des machines dans l'industrie alimentaire.

Le produit est utilisé au moyen de générateurs de mousse pour accélérer le temps de nettoyage.

Sa formulation permet d'éliminer les graisses , les protéines , les matières organiques et les autres résidus , facilement , rapidement et à peu de frais.

Sa composition assainissant évite la contamination par les bactéries , algues, spores, moisissures et certains virus. Il élimine les mauvaises odeurs et laisse les surfaces propres et brillantes

Sa formulation génère une mousse qui s'élimine rapidement.

MODE D'EMPLOI:

Utiliser de 1 à 5 % selon la nature et le degré de saleté.

Appliquer en jet ou avec générateurs de mousse et laisser agir quelques minutes.

S'il est utilisé manuellement il est préférable de laisser agir le produit

10 minutes en contact avec les surfaces pour augmenter l'action autant détergente que germicide.

Il peut être utilisé sur n'importe quelles surfaces lavables , aussi bien manuellement que à jet.

Dans un tel cas, diluer le produit selon la nécessité . En général de 1 à 3 %

Ne pas utiliser sur aluminium et autres métaux légers.

DONNEES CHIMIQUES - PHYSIQUES

Etat: Liquide

Mousse : Elevée

pH : 12 conçu.

Couleur: Jaunâtre

Odeur : Aucune



PRECAUTION: Corrosif à l'état pur

Endosser habits et gants adéquats , protéger les yeux et le visage.

En cas de contact avec les yeux ou le visage , laver immédiatement à grande eau et consulter un médecin.