

OENOSANIT

NETTOYANT DETARTRANT CONTACT ALIMENTAIRE

PROPRIETES

OENOSANIT rénove les aciers inoxydables, **OENOSANIT** élimine le tartre, les oxydations légères, les huiles et les graisses. **OENOSANIT** ne laisse pas de trace sur les supports traités.

OENOSANIT dégraisse et désincruste les dépôts sur les surfaces sans les altérer.

OENOSANIT élimine les dépôts de tartre, les oxydations légères sur les sols bétonnés, carrelage, marbre, sans risque pour les joints en ciment.

OENOSANIT peut-être utilisé sur les métaux, il ravive le cuivre, élimine la rouille blanche du zinc, nettoie l'inox et l'aluminium.

CARACTERISTIQUES

- Aspect :-----liquide limpide
- Densité à 20°C -----1.07 +/- 0.02
- Couleur : -----incolore
- pH -----acide fort



UTILISATIONS

OENOSANIT permet le nettoyage dans l'industrie alimentaire des appareils inox.

Plus généralement, **OENOSANIT** s'utilise sur toute surface altérée et ternie par l'eau ou les agents atmosphérique.

OENOSANIT permet le nettoyage des sols dans les ateliers, garages, entrepôts, locaux techniques ...

OENOSANIT permet le nettoyage des carrelages dans les sanitaires, les piscines, les cuisines ...

UTILISATEURS

OENOSANIT est à utiliser par les professionnels.

MODE D'EMPLOI

OENOSANIT s'emploie dilué de 10 à 50% dans l'eau selon le cas.

Un essai préalable avant utilisation est nécessaire.



CONDITIONS D'EMPLOI ET DE STOCKAGE

Produit dangereux, respectez les précautions d'emploi.

Consulter la fiche de données de sécurité, disponible sur simple demande.



CONFORMITE A LA LEGISLATION

Préparation en conformité au règlement (CE) n°1272/2008 et ses adaptations relatives à la classification, à l'emballage et à l'étiquetage des préparations dangereuses.

Produit en conformité avec l'arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999 pris pour application de l'article 11 du décret 73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et 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.