

ORANGE MCM SP

DETERGENT DEGRAISSANT POLYVALENT ALIMENTAIRE POUR CANON A MOUSSE

PROPRIETES

Grâce à son fort pouvoir dégraissant, **ORANGE MCM SP** permet d'éliminer rapidement les graisses, huiles minérales ou végétales, dépôts d'aliments ou de moisissures. Grâce à sa formule pour canon à mousse, **ORANGE MCM SP** adhère et nettoie plus efficacement les surfaces verticales. **ORANGE MCM SP** n'attaque pas les métaux, les surfaces vitrées et polies et la plupart des surfaces (carrelages, émail...). Facilement rinçable, il ne laisse pas de trace. **ORANGE MCM SP** est efficace, aussi bien en eau douce qu'en eau dure. Après utilisation, **ORANGE MCM SP** laisse une agréable odeur d'orange.

CARACTERISTIQUES

- Aspect -----liquide limpide
- Couleur -----rouge orangé
- Densité à 20°C -----1.05 +/- 0.05
- Parfum -----orange
- pH à 1% -----11 +/- 1



UTILISATIONS

ORANGE MCM SP permet de nettoyer toutes les surfaces lessivables en contact ou non avec les denrées alimentaires.

UTILISATEURS

ORANGE MCM SP est à utiliser par les professionnels : industries en rapport à l'alimentation (abattoir, poissonnerie, boulangerie, ...), garages, entrepôts, ateliers de mécanique, installations dans les mairies, hôtels, écoles, hôpitaux, restaurants,



MODE D'EMPLOI

Application manuelle (pulvérisation, brosse) :

ORANGE MCM SP s'utilise toujours dilué dans l'eau chaude ou froide dans les proportions de 1 volume de **ORANGE MCM SP** pour 3 à 50 volumes d'eau, selon la nature du nettoyage à effectuer. Pour les surfaces particulièrement grasses, diluer **ORANGE MCM SP** à 1 volume de produit pour 3 à 9 volumes d'eau.

Application canon à mousse :

ORANGE MCM SP s'applique sur les surfaces à nettoyer à l'aide d'une pompe à haute pression minimum 100 à 150 bars munie d'un canon à mousse. En sortie de lance la concentration du **ORANGE MCM SP** doit être de 2 à 5%. Appliquer la mousse sur les surfaces verticales de bas en haut. Laisser agir 5mn. **ORANGE MCM SP** s'élimine facilement au rinçage abondant à l'eau sous pression.

Un essai préalable avant utilisation est recommandé.



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.