

# SuperMAX AL



## NETTOYANT DEGRAISSANT SUPERPUISSANT INDUSTRIE ALIMENTAIRE

- **Elimine toutes salissures et remet en état les outils et équipements de l'industrie alimentaire.**
- **Produit concentré en agents actifs et contenant un inhibiteur de corrosion.**
- **Nettoie et dégraisse toutes les surfaces en milieu alimentaire.**
- **Produit Anticalcaire.**
- **N'attaque pas les caoutchoucs et les joints.**
- **Conforme à l'arrêté du 08/09/1999 : contact alimentaire.**

### UTILISATIONS :

SuperMax AL dispose de nombreuses propriétés :

- saponifie les graisses,
- anticalcaire,
- peut travailler en eau dure et de mer,
- n'attaque pas les caoutchoucs et les joints.

Utilisé pour le dégraissage de sols, des outils, matériels et équipements de l'industrie alimentaire, engin de manutention, citernes, vide ordures, abattoirs ...

### APPLICATIONS :

En pulvérisation : dilution de 2% à 10%

En machine à laver industrielle : de 2% à 5%

En bain (trempage) : de 5 à 20%

Solution machine HP – sortie de lance : dilution de 0.5 à 2%

Après nettoyage, réaliser un rinçage à l'eau claire.

Pour une utilisation en auto-laveuse ou mono brosse, demander la version non-moussante du produit.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect : liquide - Couleur : rouge

Densité : 1.060 - pH : 13.60

Les tensioactifs composant ce produit respectent les critères de biodégradabilité définis dans le règlement européen CE/648/2004 du 31/03/2004 relatif aux détergents.

Conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013 relatif aux produits de nettoyage pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.