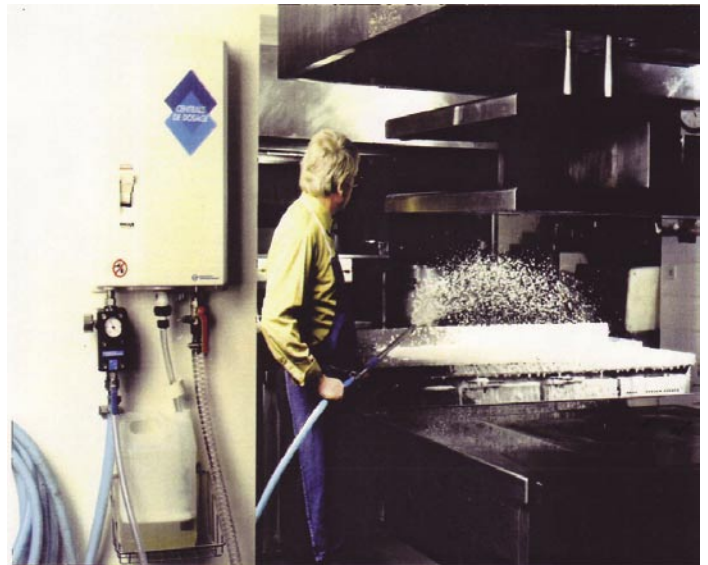


AXIS NET MOUSSE - Gamme nettoyeurs

NETTOYANT FORTEMENT CONCENTRÉ TRÈS MOUSSANT ADAPTÉ POUR CENTRALE D'HYGIÈNE ET CANON À MOUSSE



- **Nettoyant dégraissant particulièrement recommandé pour toutes les opérations nécessitant une grande efficacité.**
- **Utilisé en machine : génère une mousse compacte et adhérente même sur surfaces lisses ou verticales.**
- **Multi-surfaces, pulvérisation facile à visualiser.**
- **Economique grâce à la forte concentration en matières actives et à l'adhérence de la mousse.**
- **Compatible avec le nettoyage de matériel à contact alimentaire.**
- **Inodore, ininflammable et biodégradable*.**

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

- Liquide limpide, visqueux, incolore, moussant.
- Inodore.
- Ininflammable.
- Diluable à l'eau en toutes proportions.
- Densité à 20°C : 1,15 ± 0,02.
- pH du produit concentré : > 13.
- pH du produit dilué à 2% : 11,9.
- Préparation aqueuse à base de tensio-actifs anioniques et non ioniques, de mouillants, de détergents, de séquestrant du calcaire et d'agent alcalin.
- Dissout et pénètre huiles, graisses et salissures les plus diverses.
- Efficace en eau calcaire.
- Pulvérisé au canon à mousse ou en centrale d'hygiène, donne une mousse consistante qui adhère parfaitement même sur surfaces verticales.
- Pouvoir moussant important.

SECURITE / ENVIRONNEMENT :

- **AXIS NET MOUSSE** est classé C : corrosif.
- **AXIS NET MOUSSE** étant alcalin : le port de gants est recommandé.
- Les composants d'**AXIS NET MOUSSE** sont sur la liste des composants de l'Arrêté Ministériel du 08/09/99, modifié, relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

- Eviter de rejeter le produit concentré dans l'environnement.
- Faire retraiter l'emballage par un prestataire agréé.

MODE D'EMPLOI :

AXIS NET MOUSSE s'utilise dilué dans l'eau tiède (jusqu'à 50°C) ou froide.

* En machine à pression, canon à mousse, centrale d'hygiène :

- Régler le débit entre 2 et 3% et ne pas déposer une couche trop épaisse de mousse.
- Laisser agir et rincer à l'eau.

* Pour un utilisation manuelle :

- Diluer **AXIS NET MOUSSE** de 0,1 à 5 % dans l'eau froide ou chaude.
- Nettoyer à l'éponge, brosse, serpillière, lavette microfibre ACI...
- Rincer éventuellement à l'eau.

APPLICATIONS :

- Dégraissage éviers, hottes, filtres, tables de travail, matériels de fabrication et d'abattage...
- Industries agro-alimentaires : boucheries, charcuteries, restaurants, brasseries, conserveries, abattoirs, cantines collectives, hôpitaux....