

# AXIS DNM R GN - Gamme PMUC

## NETTOYANT PUISSANT NON MOUSSANT



- Nettoie et dégraisse tout type de salissures.
- Compatible avec le contact alimentaire\*
- Biodégradable et sans odeur.
- Se rince facilement et ne laisse pas de trace (séquestrant du calcaire).
- Très concentré et non-moussant.
- Rapport d'essai EV 19-16940 pour homologation PMUC suivant Procédure EDF/ D 5713/DJX/RB900295 Indice 1.

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

- Liquide, limpide, incolore à jaune pâle.
- Pratiquement inodore.
- Totalement non moussant.
- Ininflammable.
- Densité à 20 °C :  $1,12 \pm 0,01$ .
- pH du produit concentré :  $> 13$ .
- pH du produit dilué à 1% dans l'eau : 11,9 environ.
- Soluble dans l'eau en toutes proportions.
- Point de gel :  $- 4^{\circ}\text{C}$ .
- Préparation aqueuse à base de composés organiques et minéraux, séquestrant du calcaire et dégraissant.
- Caractère et propriété basiques.
- Actif en eau dure.
- Pouvoir dégraissant accru à chaud.
- N'attaque pratiquement aucun support aux doses d'emploi usuelles.
- Risque d'attaque des alliages légers et de l'aluminium surtout en cas de fortes concentrations ou de contact prolongé.
- Attaque certaines peintures : faire au préalable des essais de dilution.

### SECURITE :

- Dangereux : respecter les précautions d'emploi
- En cas de projections : rincer à grande eau les parties du corps atteintes par les projections.

- Le port de gants et lunettes est recommandé lors de la manipulation.

\* Les composants d'**AXIS DNM R GN** sont sur la liste de l'Arrêté Ministériel du 19/12/13, relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

### MODE D'EMPLOI :

- Diluer **AXIS DNM R GN** de 0,5 à 8% dans l'eau froide ou chaude.

- Nettoyer à l'éponge, serpillière, balai brosse, pulvérisateur...

- Il est possible d'utiliser **AXIS DNM R GN** jusqu'à la concentration de 8% dans l'eau afin de répondre aux exigences de l'homologation PMUC.

- Rincer éventuellement à l'eau.

- Vérifier le pH de rejet après rinçage pour surfaces alimentaires.



**Codes produit : 796N / MG 10.05 / 30K**