



EM Enzymatique Moussant



AVANTAGES

- Produit à pH neutre : pas de corrosion sur les matériels, pas de brûlure chimique.
- Compatible avec tous types de surfaces : matériaux légers, galvanisés...
- Elimine les biofilms.
- Très efficace sur les souillures très protéiques (farine, poisson, oeuf...).



APPLICATION

Pour l'industrie agroalimentaire. Nettoie et dégraisse les surfaces dans les industries du lait, des viandes, des boissons, des produits transformés.

MODE D'EMPLOI

Trempage, brossage, canon à mousse : 3 à 4% (t°C ambiante, 60°C maximum ; temps de contact : 15 minutes).

Rincer à l'eau potable.

DLUO : 1 an après la date de fabrication.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect :	Liquide
Couleur :	Jaune ambré
Densité à +20°C :	1,05
pH :	9,4 à 1% à 20°C
Stockage :	Entre +5°C et +35°C

COMPOSITION

Agents de surface non ioniques : moins de 5%.

Agents de surface anioniques : moins de 5%.

Agents de surface amphotères : moins de 5%.

Enzymes.

Biodégradabilité primaire supérieure à 90% en 28 jours et biodégradabilité ultime supérieure à 60% en 28 jours.

CONDITIONNEMENTS

Bidon de 20KG

Réf. 1397

Fut de 200KG

Réf. 1397-200

SECURITE

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel. Pour plus d'informations se référer à la fiche de données de sécurité.