



PROALIM 14 MOUSSE



DÉTERGENT MOUSSANT TRÈS ALCALIN

- ⊙ Très puissant : élimine rapidement les graisses cuites, les dépôts organiques, les tanins et la suie.
- ⊙ Conforme au règlement 889/2008 relatif à l'Agriculture biologique en France.
- ⊙ Permet le nettoyage des surfaces grasses : sols, murs, tables, équipements,...
- ⊙ Produit moussant : utilisable en canon à mousse, adapté aux surfaces verticales.
- ⊙ Très concentré : s'utilise à faibles dilutions, excellente relation qualité/prix.
- ⊙ Utilisable en milieu alimentaire, conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013.
- ⊙ Tensioactifs biodégradables à plus de 90 %.

UTILISATEURS

Convient pour les industries agroalimentaires, les conserveries, les industries laitières, les boulangeries, les usines de traitement du poisson, du vin, les usines de traitement de légumes, les mises en bouteille, les usines de traitement de la viande et de volaille, les cuisines des collectivités, les boulangeries et pâtisseries industrielles, les cuisines des collectivités, restaurants, les brasseries, les supermarchés, les usines de traitement des œufs et les fumoirs.

S'UTILISE AVEC

Concept ZDS (*Zep Dilution System*), centrales d'hygiène, nettoyeurs HP, canon à mousse, FOAM CLEAN, brosses "BrossAgro".

APPLICATION

- **Nettoyage haute pression** : Préparer une solution de 1 à 5 % de produit dans l'eau. Pulvériser de bas en haut sur la surface à nettoyer. Laisser agir 5 à 10 minutes, rincer abondamment à l'eau, sous pression.

- **En pulvérisation** : Préparer une solution de 1 à 5 % de produit dans l'eau.

- **Trempe et nettoyage mécanique** : préparer une solution de 1 à 5 %, suivant le degré de souillure.

Laisser agir quelques minutes.

Rincer abondamment à l'eau claire.

- **Nettoyage de four industriel** : la dilution de 5 % est suffisante pour le décapage des graisses cuites.

CONDITIONS D'EMPLOI

Ne pas utiliser sur l'aluminium ou les surfaces galvanisées. Ne pas laisser sécher sur la surface. Rincer à l'eau. Se reporter aux précautions d'emploi figurant sur l'emballage.

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : liquide limpide jaunâtre.

pH pur : ± 14.

pH (5 %) : 13,3 environ.

Densité : 1,39.

Notre responsabilité ne saurait être engagée par toute application non conforme à nos instructions.

D2203-1018-1413



POUR UNE DÉMONSTRATION :
CONTACTEZ VOTRE REPRÉSENTANT ZEP
OU LE SERVICE COMMERCIAL : 02 37 65 50 52

Les marques déposées Zep sont la propriété de Zep IP Holding LLC et sont utilisées sous licence limitée avec leur permission.

EPI : pour votre protection individuelle et vos vêtements de travail adaptés à votre activité, nous vous recommandons la société **Pro5** www.pro5.fr
PROTECTION PRÉCONISÉE : gants, lunettes, bottes, vêtements de protection.

