

Rénove tout matériel en acier inoxydable



Présentation

BRILINOX SP est un gel nettoyant alimentaire pour inox. Indispensable pour l'entretien des batteries de cuisine et des hottes ainsi que pour la rénovation des citernes.

Propriétés

- Présente l'avantage de nettoyer, détartrer en une seule opération les surfaces à traiter.
- Plus particulièrement conçu pour la rénovation du matériel en acier inoxydable: cuves, robinetteries, éviers, citernes, tanks à lait, batteries de cuisine, etc.
- Emulsionne les graisses de toutes origines et dissout rapidement les dépôts calcaires sans nécessiter d'action mécanique.
- Sa forme gel permet de limiter son action aux régions à traiter en évitant les coulures et les démontages.
- Egalement très employé avec tous les matériaux usuels (caoutchouc, plastique, surfaces peintes, etc.).
- Après rinçage, **BRILINOX SP** assure une finition sans auréole ni marbrure et redonne aux aciers leur brillance d'origine.
- Autorisé pour le nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

POINTS FORTS

- Forme gel
- Nettoie et détartre
- Redonne la brillance d'origine
- Autorisé contact alimentaire

Utilisateurs

Toutes industries et collectivités : restaurants, cantines, unités de fabrication, de conditionnement, laiteries, etc.

Mode d'emploi

BRILINOX SP s'utilise en pulvérisation pur ou dilué de 10 à 20 % dans l'eau, en essuyage ou en bain dans des récipients en plastique.

- Laisser agir jusqu'à obtention du résultat escompté.
- Rincer à l'eau.

REMARQUE : l'application du produit pur sur les alliages légers est déconseillée.

Conditionnement / Sécurité / Stockage

Bidon de 5L ou 30L.
Réf. : BRI01710.

BRILINOX SP est un produit corrosif.
Eviter le contact avec la peau et les yeux.
Le port de gants est recommandé lors de l'utilisation.
Stocker en emballages d'origine, bien fermés, en locaux tempérés, à l'abri du gel.

2205045