RCI
Rhône Chimie Industrie

Dégraissant anticorrosion

MULTINET 2

Nettoyants détergents détartrants

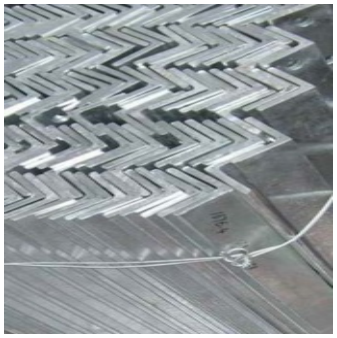
Dégraissant industriel avec inhibiteur de corrosion

Présentation

MULTINET 2 est un produit alcalin spécialement étudié pour le dégraissage des pièces et surfaces métalliques. Contient un inhibiteur de corrosion et des additifs anticalcaires.

Points forts

- **Détergent concentré moussant**
- **Exempt de soude et de potasse**
- **Efficace sur tous les types de graisses.**
- **Permet le nettoyage et le ramonage des chaudières**



Propriétés

- Décolle et dissout efficacement les huiles, graisses de toutes origines, cambouis, suies, etc.
- Très utilisé pour le nettoyage des bâtis de machines outils, pièces démontées, tôles profilées, citernes, surfaces peintes, pièces après usinage, etc.
- Idéal pour le nettoyage et le ramonage des chaudières, neutralise les sulfates acides dans les corps de chauffe et les conduits de fumées.
- Contient un inhibiteur de corrosion qui protège parfaitement les métaux les plus sensibles tels que le fer, l'aluminium, les aciers non revêtus, etc.
- Conserve toutes ses performances en eaux dures et empêche l'incrustation de tartre sur les supports, grâce à ses additifs anticalcaires.
- Exempt de soude et de potasse, permet un dégraissage efficace de tous les types de matériaux, dans toutes les situations.
- Produit moussant, concentré, utilisable avec un système générateur de mousse pour une action renforcée (canon à mousse ou pulvérisateur moussant).
- Autorisé pour le nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Mode d'emploi

- S'utilise en bain, pulvérisation, essuyage ou en machine haute pression.
- L'usage en eau chaude augmente l'efficacité du produit.
- Dilution de 5 à 10%.

- Laisser agir quelques instants puis rincer à l’eau chaude de préférence.

Caractéristiques générales

N° de référence : MT206210
Aspect : Liquide
Couleur : Incolore
Odeur : Faible
Densité : 1,03

Caractéristiques techniques

pH : 10,5
Anti-corrosion : Oui

Réglementation

Contact Alimentaire : Oui
Pourcentage COV : 0%

Conditionnement

Capacité de conditionnement : 30 L, 60 L
Type de conditionnement : Vrac

Sécurité

Le port d'EPI appropriés est conseillé pour toutes manipulations du produit. FDS disponible sur Quick-fds.

Stockage

Stocker en emballage d'origine bien fermé, hors gel, humidité et fortes chaleurs.