RCI Nature

Nettoyant alcalin

PROCERT

Nettoyants détergents détartrants

Détergent surpuissant multi usage et alimentaire



Présentation

PROCERT est un détergent polyvalent, dégraissant, compatible avec toutes les surfaces fortement encrassées telles que sols d'usines, aires de stockage, garages quel que soit le revêtement : carrelages, sols béton, sols peints et tous revêtements lavables.
Formulé sans sels alcalins forts pour un meilleurs respect des matériaux.

Points forts

- **Polyvalent et excellent dégraissant**
- **98.1% des ingrédients sont d'origine naturelle.**
- **Contact alimentaire**
- **Emballage 100% recyclable**







Propriétés

- Dispose d'un pouvoir émulsionnant exceptionnel sur les huiles, cambouis, graisses de toutes origines et autres salissures tenaces ainsi que les encres.
- Produit idéal pour la rénovation des bâtis de machines, bâches, citernes, bardages, etc.
- Ne détériore pas les matériaux usuels (verre, plastique, caoutchouc, inox, surfaces peintes, etc.).
- Adapté au dégraissage de tout matériel dans l'industrie alimentaire : hottes aspiration, plans de travail, sols, éviers, pianos, etc.
- Conforme à l'arrêté relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.
- Exempt de composé pétrochimique et sans allergène.
- Ecodétergent certifié par ECOCERT GREENLIFE selon le référentiel ECOCERT disponible sur : http://detergents.ecocert.com

Mode d'emploi

Nettoyage courant :

- Diluer dans l'eau de 2 à 5 %.
- Pulvériser sur les supports.
- Frotter à l'aide d'une éponge ou de notre chiffon d'essuyage C'TEC.

- Laisser agir et rincer.

Pour un nettoyage en machine (autolaveuse, monobrosse) : diluer dans l'eau jusqu'à 5 % maximum.

Pour le dégraissage industriel :

- Diluer jusqu'à 20 %.
- Utiliser en pulvérisation, en bain ou en essuyage.
- Rincer si necessaire.
- Rinçage obligatoire en cas de contact alimentaire direct.

Caractéristiques générales

N° de référence : PRO07166
Aspect : Liquide
Couleur : jaune
Odeur : Faible
Densité : 1

Caractéristiques techniques

pH : 11,4
Point éclair : 93 < PE <= 100°C

Réglementation

Contact Alimentaire : Oui
Pourcentage COV : 0%

Conditionnement

Capacité de conditionnement : 1L, 5 L, 30 L, 60 L, 220 L et sur demande 1000L
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.