



pH	13.6	
	CONTACT ALIMENTAIRE	Conforme à l'arrêté du 19.12.2013

Conforme CE
n° 648/2004

Laboratoires ROCHEX

ACM

Dégraissant Actif Centrale Mousse

INTERETS

- ☐ Excellent dégraissant des locaux, machines et matériels divers.
- ☐ Spécialement conçu pour un emploi en canon ou pulvérisateur à mousse.

CARACTERISTIQUES

- ☐ Elimine les matières grasses animales et végétales, résidus alimentaires et pigmentaires.
- ☐ Très bon pouvoir couvrant sur les surfaces verticales.

DESTINATION

- ☐ Industrie agroalimentaires, poissonneries, boucheries, charcuteries, laiteries, cuisines...
- ☐ S'emploie sur surfaces sols (carrelage, plastique, inox) ou hors sols (cuisines, mobilier, matériel).

FORMULATION ET APPLICATION

- ☐ Formule alcaline concentrée non chlorée qui respecte les inox.
- ☐ Ne pas utiliser sur les aluminiums ni sur les matériaux sensibles aux produits alcalins.

UTILISATION

- ☐ Mécanique avec canon à mousse, centrale d'hygiène avec mousseur ou manuelle avec pulvérisateur mousse.
- ☐ Recouvrir uniformément la surface d'ACM. Laisser agir 15 à 20 mn. Brosser. Faire un rinçage sous pression.
- ☐ L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux, sous l'entière responsabilité du détenteur du déchet. Ne pas réutiliser l'emballage vide. Ne pas jeter dans l'environnement.

DOSAGE

- ☐ Entretien : A partir de 3 %

REFERENCES

- ☐ Bidon 5 L : 140 346
- ☐ Code GTIN 2x5L : 3760384720600
- ☐ Code douanier : 34029090

