

# Vinox

## Détartrant, dégraissant

### Propriétés

Détergent très actif à base d'acides avec protection contre la corrosion. Exempt de parfums et colorants. Élimine les dépôts de calcaire et de tartre ainsi que les salissures huileuses et grasses d'origines animale et végétale. Inodore. Mousse légèrement en utilisation mécanisée. L'utilisation sur des surfaces sensibles à l'acidité provoque des dommages irréparables. Produit destiné à un usage en milieu alimentaire.

### Composition (selon 648/2004/CE)

Tensioactifs non ioniques 5-15 %, acides inorganiques, inhibiteurs de corrosion.  
pH produit concentré : env. 0,5      pH solution prête à l'emploi : env. 1,5

### Domaine d'application

Toute surface et tout objet résistant à l'acidité et à l'eau, de préférence en milieu alimentaire, comme : carrelage en céramique, dalles de sécurité, plans de travail et marmites en inox. Également adapté pour l'élimination de la laitance de ciment sur des sols résistant à l'acidité et à l'eau.

### Application

Avant toute première application, vérifier la résistance des supports et surfaces à un endroit caché. Tenir compte des surfaces attenantes sensibles à l'acidité, le cas échéant, les protéger avant le traitement en les couvrant.

### Récurage :

Selon le degré de salissure, 1 litre pour 2 à 8 litres d'eau froide. Mouiller au préalable la surface à nettoyer avec de l'eau claire. Appliquer la solution, monobrosser. Laisser agir quelques instants, puis aspirer. Rincer abondamment à l'eau claire.



### Essuyage :

Selon le degré de salissure, 0,5 litre pour 5 à 8 litres d'eau froide. Mouiller la surface avec la solution de nettoyage. Frotter avec une éponge, un chiffon ou une frange. Rincer à l'eau claire. Vinox peut aussi être utilisé en canon à mousse ou avec la centrale de dosage Arcantec.



Les surfaces entrant directement en contact avec des denrées alimentaires doivent impérativement être rincées avec de l'eau potable (8 litres par m<sup>2</sup>) après le nettoyage.

Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages causés par une utilisation non appropriée du produit.

## Nettoyage de cuisines

### Consommation par m<sup>2</sup>

Récurage : 75-150 ml

Essuyage : 5 ml

SGH 05, Danger (produit concentré) ;  
H314 Provoque des brûlures de la peau et des lésions oculaires graves.  
P280 Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage. P305+P351+P338 EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. P308+P313 EN CAS d'exposition prouvée ou suspectée : consulter un médecin.  
Contient : Phosphoric Acid (INCI).

Produit non destiné au consommateur final selon 1999/44/CE art. 1.

### Conditionnement

Carton de 6 bouteilles de 1 litre  
Bidon de 10 litres

Réf. j 55 06 01  
Réf. j 55 06 10

