

# D-GRASMOUSSE 9

## Nettoyant moussant alimentaire

pH  
8,5

Niveaux  
1-2

Force  
2-3



5L

### FICHE TECHNIQUE

#### Composition & technologie

Détergent liquide industriel moussant, fortement concentré, pour l'élimination de toutes sortes de salissures dans les industries alimentaires.

Saponifie et élimine les salissures à base d'huiles et de graisses végétales, animales et minérales, l'albumen et les salissures similaires.

#### Utilisation

Nettoyage des matériels de production, lignes de production, ... (ne jamais appliquer sur des métaux non-ferreux tels que l'aluminium).

#### Méthode

Produire la mousse grâce au matériel adéquat.

Appliquer sur les surfaces.

Rincer abondamment à l'eau.

La concentration dépend de la nature et du degré de pollution, de la température, de la pression de l'eau et de la méthode de traitement (de 1 à 5%)

#### Avantages

La mousse rend le nettoyage facile et efficace des parois et surfaces verticales.

Biodégradabilité supérieure.



Réf. : PAS-810

#### Recommandations

Ne jamais utiliser sur l'aluminium : en cas de nécessité, pas de temps de pause, et rinçage immédiat.

Port des EPI adéquats & MPC.

Toujours réaliser un test préalable.

Ne pas hésiter à nous contacter.

**DOCEO s.a.**

zoning industriel de Noville-les-Bois  
rue Léopold Génicot 5 • 5380 Fernelmont

+32 (0) 81 43 44 05  
BE 0 525.986.260

E-mail: [info@doceo.be](mailto:info@doceo.be)  
Site web : [www.doceo.be](http://www.doceo.be)