

FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**Désignation : **BASO BIONIL PREFOAM**Code Bobet : **21042** : Bidon de 21 kgUnité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- Aspect : liquide limpide moussant
- Couleur : brun
- Densité : 1.045 ±0.005 (20°C)
- pH pur : 9.6
- pH : 8.5 ±0.2; solution 1%, 20°C
- Viscosité, dynamique: < 10mPa.s, 20°C

DESCRIPTION :

- Détergent try-enzymatique moussant, formule enrichie en matières actives avec un pouvoir dégraissant renforcé même à froid.
- Formulation spéciale aux propriétés émulsifiantes, dispersantes et saponifiantes très importantes
- Elimine les biofilms, préserve la brillance du matériel, améliore les écoulements dans les drains et canalisations
- Conçu pour une application en pré-moussage pour accélérer la dégradation de la matière organique pendant l'étape de pré-lavage

MODE D'EMPLOI :

- Application par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression. Surface par brossage. Surface par trempage
- Température d'utilisation : 5 à 40 °C, max 60°C
- Concentration : 0.5 à 5 %
- Temps de contact : 15 à 20 minutes

Rincer ensuite abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application, puis désinfecter si nécessaire.

UTILISATION / ENTRETIEN :

- Industries agroalimentaire (viandes, poissons, salaisons, lait, oeufs, fromages, boissons, plats cuisinés, panification, conserverie...)
- Compatible avec les matériaux légers (aluminium, acier, galvanisé, laiton, cuivre, alliages, peinture...)

CONDITIONNEMENT :

Bidon de 21 kg

SÉCURITÉ :

- La DDM (Date Durabilité Minimum) est de 12 mois
- Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé
- Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos
- Eviter la chaleur et la lumière solaire, l'humidité et le gel

Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection des yeux/du visage . Eviter toute exposition inutile. Eviter le contact avec la peau et les yeux. Ne pas respirer les gaz/vapeurs/fumées/aérosols

NORMES :

- Autorisé pour le nettoyage des surfaces et objets en contact avec des denrées alimentaires selon l'arrêté du 19/12/13 modifiant l'arrêté du 08/09/99.
- Conforme au cahier des charges du 28 décembre 2021 et complétant les dispositions des Règlements CE n° 2018/848 et 2021/1165 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique. (voir site www.inao.gouv.fr).

IDENTIFICATION DES DANGERS :

Usage strictement réservé aux professionnels.

L'attention des utilisateurs est attirée sur les risques éventuellement encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres usages que ceux pour lesquels il est conçu.

De façon générale, ne jamais mélanger deux produits de nettoyage, notamment sous leur forme concentrée.