

SYNER D

**NETTOYANT DEGRAISSANT POUR LES SURFACES
ET MATERIELS EN MILIEU ALIMENTAIRE**



7 bonnes raisons d'utiliser SYNER D

1. Possède un excellent **pouvoir** dégraissant.
2. Pénètre et dissout les **graisses** animales.
3. Emulsionne rapidement les **huiles**.
4. **Soluble** dans l'eau en toute proportion.
5. Sans attaque sur le **verre** et l'**aluminium**.
6. Agréablement **parfumé**.
7. Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées **alimentaires** (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements).

Particulièrement adapté pour :



Collectivités



Métiers de bouche



I.A.A.

S'utilise principalement dans les industries alimentaires pour le nettoyage et l'hygiène.
Permet le nettoyage du matériel, des locaux ainsi que des intérieurs de véhicules frigorifiques.

Caractéristiques	Mode d'emploi
Composition : sels alcalins, agents tensioactifs non ioniques. Densité moyenne : $1,08 \pm 0,020\text{g/cm}^3$. pH : $13,00 \pm 0,50$. pH de la solution à 1% : $11,25 \pm 0,50$. Informations complémentaires : se référer à la fiche de données de sécurité.	S'utilise dilué dans l'eau chaude ou froide, à la concentration de 1 à 5%. S'applique à la brosse, en pulvérisation, en bain ou en machine haute pression. Appliquer la solution sur la surface à nettoyer, laisser agir quelques minutes, activer par un léger brossage si nécessaire, rincer à l'eau claire.

FR18012024/8

7 en +

NETINOX : Nettoyant Inox qualité alimentaire

Nos emballages carton sont recyclables et réalisés dans le respect des forêts selon la marque FSC. Nos plastiques sont facilement recyclables.
Cette fiche annule et remplace la précédente. Les informations contenues dans nos fiches techniques sont basées sur notre connaissance et expérience actuelle, et sont données à titre indicatif. Elles ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité quant à la mauvaise utilisation de nos produits. Photos et images non contractuelles.



Tél 02 97 54 50 00
Www.7darmor.fr

7d'Armor