



# FICHE TECHNIQUE

172908

## NETTO 98

### NETTOYANT CONCENTRÉ PROFESSIONNEL DÉCAPANT DES GRAISSES CUITES DANS LES CUISINES

*NETTO 98 est une préparation à base d'hydroxyde alcalins en solution, d'additifs nettoyeurs émulsionnants anioniques.*

*Nettoyage des surfaces au contact des aliments possible si rincé après usage.*

*Éléments de composition autorisés par l'arrêté du 8 septembre 1999, relatif aux produits de nettoyage des surfaces et objets pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires, produits et boissons de l'homme et des animaux.*

#### CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

Etat physique	: LIQUIDE LEGEREMENT VISQUEUX
Masse volumique	: 1430 G/L ± 20 G/L
Réaction chimique	: FORTEMENT ALCALINE
Couleur	: INCOLORE A LEGEREMENT AMBRE
Odeur	: ALCALINE
pH pur	: 14.00 ENVIRON
Inflammabilité	: NON INFLAMMABLE
Biodégradabilité	: CONFORME AUX NORMES EN VIGUEUR (SUPERIEUR A 90%)
Tension superficielle à 5%	: 33.9 DYNE/CM
Viscosité BROOKFIELD	: 72 CPS MOBILE 5 VITESSE 50 TR/MIN

#### PROPRIETES PRINCIPALES

*NETTO 98 est facilement rinçable, ne laisse pas de dépôts ou d'odeurs désagréables.*

*NETTO 98 a un fort pouvoir mouillant et pénétrant, il est actif contre les graisses cuites à éliminer, les agglomérats, dépôts d'aliments.*

*NETTO 98 nettoie, désincruste les surfaces carrelées, inoxydables et autres surfaces compatibles, dans les industries agroalimentaires.*

*NETTO 98 convient pour le nettoyage, dégraissage des fours, broches, grills, hottes de cuisine en acier inoxydable, surfaces paillasse carrelées, dans les locaux de préparation des aliments.*

#### MODES ET DOSES D'EMPLOI

Concentrations usuelles à moduler selon surfaces et épaisseur des dépôts :

- En pulvérisation, à la brosse → 1 partie pour 4 parties d'eau
- En lavage à haute pression → de 2 à 3 %

Appliquer au pinceau, à l'éponge ou avec un pulvérisateur approprié.

Laisser agir 5 à 10 minutes.

Selon le cas, en fonction de l'épaisseur des dépôts, activer la pénétration du produit à l'aide d'une brosse.

Terminer par un rinçage contrôlé à l'eau potable (tiède de préférence) et si nécessaire à une désinfection terminale.

NOTA : L'application sur surfaces métalliques légèrement tièdes accélère le nettoyage.

#### RECOMMANDATIONS



H302 Nocif en cas d'ingestion.

H314 Provoque des brûlures de la peau et des lésions oculaires graves.

P280 Porter des gants et des lunettes de protection des yeux.

P301 + P330 + P331 EN CAS D'INGESTION: rincer la bouche. NE PAS faire vomir.

P303 + P361 + P353 EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU (ou les cheveux) : enlever immédiatement les vêtements contaminés. Rincer la peau à l'eau/se doucher.

*P304 + P340 EN CAS D'INHALATION : transporter la victime à l'extérieur et la maintenir au repos dans une position où elle peut confortablement respirer.*

*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.*

*P501 Éliminer le contenu/réceptacle dans les déchets industriels spéciaux.*

*Contient*

*- 5% ou plus, mais moins de 15% de : phosphates*

*- moins de 5% de : agents de surface non ioniques*

**PRÉCAUTIONS et CONTRE INDICATION :**

*Ne pas manger et ne pas boire pendant l'utilisation.*

*Refermer l'emballage après chaque utilisation.*

*Protéger du gel au stockage.*

*Produit fortement ALCALIN : ne pas utiliser sur métaux en alliages légers, surfaces peintes, matières plastiques et autres surfaces sensibles aux produits alcalins.*

***Toujours effectuer au préalable, un essai avec la surface à traiter pour déterminer compatibilité et temps de contact appropriés.***