



RESTAURATION PROFESSIONNELLE



# SANINOX

## POLISH RÉNOVATEUR EXTRÊME

Réf : INOX



TOUTE SURFACE NON FERREUSE

**SANINOX dégraisse et enlève facilement les salissures diverses de toutes surfaces dures.** Il est compatible avec les surfaces diverses comme : aluminium, argent, cuivre, peintures dures, céramiques, carrelages muraux, vitres, miroirs, sanitaires, éviers, lavabos, huisseries, bateaux, planches à voile, électro-ménagers, coques de bateaux en polyester. Il rend aux surfaces un aspect, rénove les peintures oxydées, laisse un film poli protecteur anti-salissures, sans rayer les surfaces, et sans effort de polissage. Il enlève les rayures, traces noires, griffures, chocs de clés, éraflures.

**Domaines d'application :** cuisines collectives & industrielles, laboratoires agro-alimentaires, professionnels de la restauration, métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, traiteur, chocolatier...), locaux techniques, gymnases, piscines, établissements scolaires...

- PRÊT À L'EMPLOI
- NETTOIE & FAIT BRILLER
- DÉGRAISSE
- SANS PHOSPHATE, SANS EDTA, SANS SOLVANTS PÉTROLIERS
- MULTI-USAGES



**sanopro**

Version 2.0 applicable le 01/01/2018



## CONDITIONNEMENT

- Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs
- Usage strictement professionnel
- DLUO : 1 an



Bidon 5 L



Carton 12 x 500 ml

## PROPRIÉTÉS

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Incolore

Densité : 1.02 ± 0,01g/cm<sup>3</sup>

Parfums disponibles : Non parfumé

pH : 3 ± 0,5



(Règlement CE N° 648/2004 - 907/2006) Contient parmi d'autres composants : Moins de 5% de : agents de surface non ioniques. Moins de 1% : agents conservateurs : mélange de : 5-chloro-2- methyl-2h-isothiazol-3-one [no.ce 247-500-7] ; 2-methyl-2hisothiazol- 3-one [no. ce 220-239-6] (3:1).

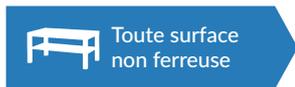
Filière d'élimination : emballage vide vers la filière de recyclage plastique.

Geste éco-responsable : rincer l'emballage à la dernière utilisation.

Biodégradabilité : contient exclusivement des tensioactifs et agents de surface conforme au règlement (CE) 648/2004.

## MÉTHODOLOGIE

### Méthode nettoyage



Utiliser le produit pur, sans dilution : (1) Si possible travailler sur des surfaces propres, mais ce n'est pas absolument indispensable (éviter les surfaces souples et cavités). (2) Bien secouer le flacon avant usage. (3) Prélever très peu de produit (une noisette). (4) Utiliser une éponge humide pour nettoyer, rendre brillant et polir. (5) Il est possible d'utiliser une brosse sur les surfaces très sales et encrassées (éviter en matériaux de synthèses,...). (6) essuyer avec un chiffon sec.

### Méthode directe, polissage



Utiliser le produit pur, sans dilution : (1) Si possible travailler sur des surfaces propres, mais ce n'est pas absolument indispensable (éviter les surfaces souples et cavités). (2) Bien secouer le flacon avant usage. (3) Prélever très peu de produit (une noisette). (4) Étaler avec un chiffon sec. (5) Laisser sécher. (6) Polir.

## RÉGLEMENTATION

**Dangereux - Respecter les précautions d'emploi - Usage strictement professionnel.**

Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 et du 19 décembre 2013 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Pour toutes les informations concernant les précautions d'usage et de sécurité, veuillez vous reporter à la fiche de données de sécurité, disponible sur simple demande en application du décret 87-200 du 25/03/87. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité.