

Le meilleur de la technologie SICO



Réf: A02127 NETTOYANT INOX 500ML KING

CONFORME CONTACT ALIMENTAIRE*

Protège et fait briller - Évite l'oxydation - Supprime la redéposition de la poussière. Empêche l'adhérence des graisses.

Produit spécialement étudié pour l'entretien des surfaces inox, chrome et aluminium, brillantes et satinées. Supprime les traces de doigts, les auréoles, les salissures diverses sans rayer. Laisse un film protecteur.

Produit idéal pour :

- Cuisines collectives et de restaurant, boucheries, boulangeries, cafés
- Industrie agro-alimentaire, industrie vinicole
- Robinetterie, ascenseurs, escalators, portiques, etc..



MODE D'EMPLOI

Agiter avant l'emploi.

Vaporiser à 20 cm de la surface à traiter. Essuyer avec un chiffon doux, sec et non pelucheux dans le sens de polissage du métal. Essuyer à nouveau pour faire briller.

En utilisation comme agent de glissement : pulvériser sur la surface à traiter et ne pas essuyer. N'agresse pas le caoutchouc.

*En cas de contact alimentaire, rincer l'eau potable.

CONDITIONNEMENT

Boîtier aérosol fer blanc, diamètre 57 mm / Hauteur 257 mm.

Volume nominal : 650 ml / Volume net : 500 ml.

Carton de 12 aérosols

Palettisation: 1260 unités – 105 cartons

LEGISLATION

Usage professionnel.

Consultez la fiche de données de sécurité (FDS), disponible sur simple demande.



S.I.C.O.
SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE CONDITIONNEMENT OPTIMISÉ
PRODUITS AÉROSOLS ET LIQUIDES

577, rue du Pommarin BP 16
38341 VOREPPE - FRANCE

Tel.: +33 (0)4 76 50 85 50 / Fax : +33(0)4 76 50 85 67
sico.commercial@sico.net / www.sico.net

