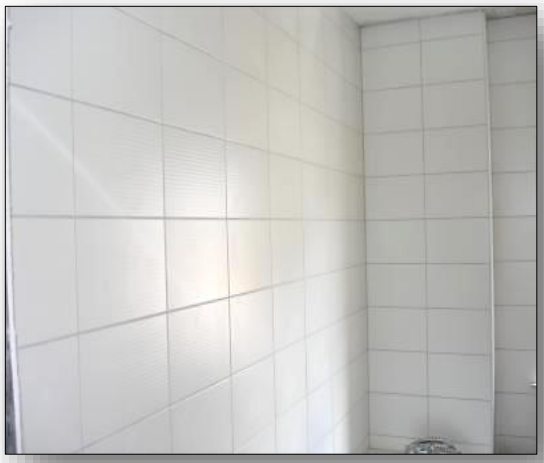
CHIMIE CENTRE FRANCE C.C.F

CLEAN SEAL

DEGRAISSANT BLANCHISSANT

AVANTAGES



CLEAN SEAL dégraisse, nettoie et blanchit en profondeur en une seule opération. Détergent chloré **peu moussant** spécialement conçu pour la remise en état et l'entretien des joints de carrelages et de silicones en cuisine et salles de bain.

CLEAN SEAL est **utilisable** sur tous types de supports lavables non protégés résistant à l'eau et au chlore.

Composition conforme à la législation relative au nettoyage des récipients susceptibles de contenir des denrées alimentaires (*Décret n° 73-138 du 12 février 1973 et de l'arrêté du 08/09/1999 et ses modifications*).

UTILISATIONS

CLEAN SEAL s'utilise manuellement pour le nettoyage des joints de carrelages.

Il blanchit rapidement les joints de carrelages et de silicone. Recommandé pour les collectivités, hôtels, chambres froides, camions frigorifiques, cuisines, sanitaires, salles de bain, …

MODE D'EMPLOI

Préparer les supports à traiter en retirant le plus gros des déchets (*si nécessaire*). **Pulvériser** directement **CLEAN SEAL** sur le support à traiter et **laisser agir** 5 minutes minimum. Si nécessaire, faire une action mécanique à l'aide d'une brosse.

Rincer à l'eau claire afin de faire disparaître les souillures. Répéter l'opération si la remise en état n'est pas suffisamment satisfaisante.

Sur les supports fragiles (*cuivre, zinc, chrome, …*), laisser agir quelques instants et **rincer impérativement** à l'eau claire pour stopper l'action du produit. Ne pas laisser le produit sécher sur ces supports.

CARACTERISTIQUES

Aspect : Liquide visqueux
Odeur : Chlore
Inflammabilité : Non inflammable

Couleur : Incolore à légèrement jaune
Densité : 1,1 +/- 0,01
pH : > 13

Mention d'avertissement : **DANGER**
Classements CLP : **SGH05**

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Se reporter aux précautions d'emploi figurant sur l'emballage.
Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
Ne pas utiliser sur le bois, les textiles, le liège non protégé, le linoléum … Ne jamais laisser mélanger avec des produits acides.

NOTA : Ces indications chiffrées ne constituent pas les spécifications du produit, elles correspondent à des valeurs moyennes.
NOTA : Notre responsabilité ne saurait être engagée pour toute application non conforme à nos instructions.

Quelques références complémentaires :
AMC 2003

Industrie Alimentaire

V02 du 22/11/2018

89, rue des Artisans – ZAC des Gouchoux Est – ST JEAN D'ARDIERES – 69220 BELLEVILLE-EN-BEAUJOLAIS
Tél 04 74 07 72 00 – Fax : 04 74 07 93 13 – sarl.ccf@wanadoo.fr – www.ccfrance.fr