quimxel
hygiene for all

ADEXEL

Nettoyant en poudre pour ustensiles de cuisine

Produit spécialement conçu pour éliminer les incrustations de matière organique carbonisée des surfaces en acier inoxydable, laiton, cuivre ou de tout type de surface.
Il agit efficacement sur les incrustations légères de chaud, oxyde ou tout autre type comme graisse incrustée.
Il possède un grand pouvoir dégraissant. Il s'agit d'un produit libre de mousse. Très adéquat dans le nettoyage d'ustensiles de cuisines et grandes poêles.
Ce produit est efficace contre les incrustations grasses qui ne disparaissent pas avec des détergents de type alcalin (Industrie Alimentaire, de viandes, surgelés, cuisines, etc.).
Apte industrie alimentaire.



MODE D'EMPLOI

Humidifier la surface à nettoyer, saupoudrer le produit sur celle-ci, ensuite frotter avec une éponge ou une brosse, et effectuer ensuite un rinçage final avec de l'eau en abondance.
Pour éviter une oxydation postérieure des surfaces dégraissées, sécher de préférence et passer une fine couche d'huile.

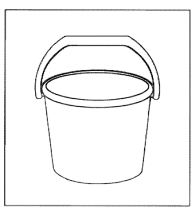
PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUE

Aspect:	poudre fine
Coleur:	blanc grisâtre
Densité:	1000 g/L (densidad aparente)
pH:	(1%) 1.5

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
ACIDE NEUTRES ALKALINE

Tª Inflammation:	N.A.
Viscosité (cPs, 20°C):	N.A.
Demande Chimique d'Oxygène (DCO):	N.A.
Teneur en Phosphore (P):	N.A.
Autres:	N.A.

FORMAT DE PRÉSENTATION



Conditionnement de 10 Kg.

COMPOSITION CHIMIQUE QUALITATIVE

Agents de surfaces anioniques
Inhibiteur de Corrosion
Abrasifs
Acides Inorganiques
Parfums

Ed: AA/24
28/05/2024

En cas d' accident, consulter le service médical d'information toxicologique: 01 40 05 43 28. N° FAB 63.393