



GAINO TOP 3

Détergent à forte activité dégraissante, émulsifiante et dispersante aidé par un haut pouvoir caustique. Convient pour toutes opérations de dégraissage ou de rénovation sur installations de ventilation dans domaine alimentaire ou autre.

Référence Emballage

105192 BB14KG



Densité	COV%	pH
1.4	0	14

Domaine d'utilisation

Le GAINO TOP 3 est formulé pour toutes opérations de dégraissage ou de rénovation du matériel et installations diverses.

Il est particulièrement adapté pour les équipements des industries alimentaires :

- les hottes de cuisine et gaines de ventilation
- les équipements de cuisson, fours, grills, plaques de cuisson
- les friteuses et marmittes.

Mode d'emploi

Dosage conseillé

Produit concentré à diluer:

- 5% pour un entretien standard, mais dépend de la nature et la quantité des salissures ainsi que l'état des surfaces à traiter.
- A diminuer ou augmenter en fonction de ces facteurs.

Utilisation recommandée

A utiliser en machines à pression, pulvérisateur conventionnels et bacs de trempage.

Etapes préconisées

- Appliquer la solution de GAINO TOP 3, de préférence chaude, sur la totalité de la surface concernée.
- Laisser agir 20 minutes environ tout en réalisant un brossage manuel ou mécanique pour décrocher les souillures.
- Rincer de préférence avec de l'eau surpressée, car l'action mécanique de la pression complète l'action chimique.

Remarques

Devant la grande diversité des matériaux, il est conseillé de procéder à un test sur un échantillon ou une zone non-visible, particulièrement sur les matériaux fragiles tels que les éléments en aluminium ou acier galvanisé, les surfaces peintes ou vernies. Cela permettra de lever le doute qui subsiste sur la nature ou la résistance de la surface considérée et ses alentours de même que sur le type de salissure.

Propriétés

Composition : phosphonates, sels et hydroxydes minéraux.

Le GAINO TOP 3 présente une forte activité dégraissante, émulsifiante et dispersante aidé par un haut pouvoir caustique. Il désagrège donc les matières grasses cuites, les dépôts huileux, les micro-résidus alimentaires incrustés, les éclaboussures de sauce en partie carbonisées, les salissures pigmentées sèches telles que sang, épinards, jaune d'oeuf, ...

Pour tous problèmes particuliers, veuillez contacter nos techniciens qui vous conseilleront sans engagement de votre part. Les informations contenues dans cette notice sont données à titre indicatif et sans garantie express. Aucun contrôle n'étant possible à l'utilisation, notre responsabilité ne saurait être engagée lors d'un éventuel dommage. Tout changement de formulation dû à une amélioration est réservé.

Il est très actif sur les salissures, mais n'agresse pas les matériaux courants en alimentaire : inox, acier, tôle, grès, verre.

Informations / Homologation / Recyclage

Dangers utilisateurs: Produit corrosif. Provoque des brûlures de la peau et des lésions oculaires graves. Utiliser les EPI (masque, gants, lunette, ...) appropriés.

Législation alimentaire : produit conforme aux arrêtés français des 27.10.1975, 21.12.1979, 25.09.1985 relatifs aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver aux contact des denrées alimentaires.

Biodégradabilité : à plus de 90% - Directives CEE sur la biodégradabilité des agents tensioactifs.

Code déchets VEVA/OMoD (CH): 06 02 05

Pour tous problèmes particuliers, veuillez contacter nos techniciens qui vous conseilleront sans engagement de votre part. Les informations contenues dans cette notice sont données à titre indicatif et sans garantie express. Aucun contrôle n'étant possible à l'utilisation, notre responsabilité ne saurait être engagée lors d'un éventuel dommage. Tout changement de formulation dû à une amélioration est réservé.
