



Détergents  
Dégraissants

# DETROIT

## DÉSINFECTANT, DÉGRAISSANT, DÉSODORISANT



CITRON - R194  
PAMPLEMOUSSE - R375  
CITRON V - R384

NETTOYANT  
DÉSINFECTANT  
PRÊT À L'EMPLOI  
SANS RINÇAGE  
ET SANS RÉSIDU  
APRÈS  
ESSUYAGE.



**NETTOIE,  
DÉGRAISSE  
ET DÉSINCROUTE  
FACILEMENT**

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

### UTILISATIONS :

Idéal pour le nettoyage des graisses, huile, encre, pastel, crayon, rouge à lèvres, film de nicotine, souillures alimentaires et autres taches tenaces.

Formule surpuissante qui permet un dégraissage en profondeur aussi bien en environnement industriel (ateliers, garages, industries mécaniques, industries agricoles, industries automobiles, transports) qu'en collectivité ou entreprises de service (entretien général, entreprises de propretés, Hôtellerie, Restauration traditionnelle ou collective, Services Publics, ...)

Remplace avantageusement certains solvants de dégraissage en Industries mécaniques où l'élimination des souillures minérales avec des lessives aqueuses est problématique.

Non agressif pour les supports, il peut être utilisé sur toutes surfaces lavables, y compris le verre, l'aluminium, l'inox et les surfaces fragiles (Alliages, PVC, Plastiques, Faiences, Surfaces émaillées, ...)

Nettoie et désodorise en une seule opération grâce à son parfum puissant et rémanent.

Idéal pour le nettoyage et la désinfection de tous les types de surfaces et mobiliers en collectivités (crèches, garderies, écoles, lycées, cantines, maisons de retraite, ...), milieux médicalisés (cabinets médicaux, cabinets dentaires, ambulances...), milieux sportifs (piscines, salles de sport...), Cafés, Hôtels et Restaurants (Environnement sanitaires : douches, baignoires, éviers, Salles de restauration, Cuisines, parties communes, halls d'accueil, ...)

### MODE D'EMPLOI :

Pulvériser directement le produit sur les surfaces à nettoyer.

Essuyer avec une ouate d'essuyage ou un chiffon non peluchant.



### DILUTION / INFO TECHNIQUE :

Pour une désinfection efficace laisser agir de 5 à 15 mn selon l'effet recherché.

Pour le matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires, faire suivre d'un rinçage à l'eau potable.

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact ponctuel avec des denrées alimentaires (arrêté du 8 septembre 1999 et avenants).

### SÉCURITÉ D'EMPLOI :

Aspect : Liquide limpide

pH : 12-13 / Densité : > 1

Conservation : Toujours conserver dans des emballages d'un matériau identique à celui d'origine.

Consultez notre Fiche de donnée de sécurité sur [www.roga.fr](http://www.roga.fr)

**Essai préalable recommandé.**

SARL ROGA - 460 Avenue Gaston Fébus - 64170 ARTIX - Tel : 05.59.60.93.80 / 05.59.53.97.33

[www.roga.fr](http://www.roga.fr)

PRODUIT A USAGE PROFESSIONNEL  
GARANTIE : Les indications mentionnées sur nos fiches sont le résultat d'essais objectifs communiqués par nos laboratoires à titre d'information. Elles ne sauraient cependant constituer une garantie ni engagement de notre part. La manipulation et la mise en œuvre de notre produit échappant à notre contrôle, il importe à l'utilisateur de s'assurer par des essais préalables que celui-ci convient parfaitement tant qu'à l'usage auquel il le destine, tant qu'à la résistance ou à la sensibilité des supports sur lesquels il est appliqué. Par conséquent, notre responsabilité ne saurait être engagée dans le cas de dommages ou de dégâts. Notre garantie ne saurait excéder le remplacement d'un produit reconnu défectueux dans un délai d'une année après sa livraison.

