



SURE-ZERO peut nettoyer les chambres de congélation et les congélateurs commerciaux de type tombeau et présentoir. SURE-ZERO nettoie efficacement les sols, les tablettes et les murs sans crainte de gel du produit dans les aires où la température est aussi basse que -25 °C. Pour utilisation dans l'industrie alimentaire, les restaurants, cafétérias, traiteurs et supermarchés. Convient également pour les chambres de congélation dans les camions, les banques de sang, l'industrie agroalimentaire et toute autre industrie.

MODE D'EMPLOI

1. Enlever tous les aliments de la zone à nettoyer et autour de la zone. Si nécessaire, enlever les accumulations importantes avec un grattoir.
2. Nettoyage des sols avec une frange Faubert : À l'aide d'une frange Faubert propre et sèche, appliquer une mince couche de détergent non dilué et laver la surface.
Nettoyage des sols avec une autolaveuse : Appliquer uniformément le produit non dilué à l'aide d'une autolaveuse tout en activant les brosses (note : appliquer une quantité raisonnable de détergent pour ne pas nuire à la traction de l'autolaveuse). Laisser un temps de contact de 15 à 40 minutes selon l'épaisseur du film à déloger. Brosser la surface.
Tablettes et murs : Appliquer le détergent non dilué à l'aide d'un pulvérisateur et laver la surface.
Pour toutes surfaces très souillées, laisser agir le produit 15 à 40 minutes et frotter avec une brosse.
3. Ramasser la solution usée avec une raclette, un aspirateur eau et poussière, une autolaveuse ou un linge selon la surface.
4. Laisser sécher complètement la surface avant de replacer les aliments.

Important : Ce produit ne remplace pas la décongélation, le nettoyage et l'assainissement qui doivent être faits périodiquement. Éviter la contamination des aliments. Il n'est pas nécessaire de rincer avec de l'eau potable. On doit s'assurer d'enlever toute la solution et toutes les saletés solubilisées en essuyant avec un linge ou en utilisant un aspirateur eau et poussière, une raclette ou une autolaveuse.

PROPRIÉTÉS CHIMIQUES ET PHYSIQUES

pH concentré (25 °C) : 10.00 - 10.50
 Poids spécifique (25 °C) : 1,035 - 1,040
 Viscosité (25 °C) : moins de 25 cP
 Stabilité : stable à des températures normales d'entreposage
 Aspect physique : liquide transparent jaune orangé
 Odeur : caractéristique aux composants

LÉGISLATION

Fiche de données de sécurité disponible.
 Conforme à la législation relative aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

AVANTAGES

- En une seule application, SURE-ZERO déloge rapidement graisses et souillures.
- Efficace à des températures aussi basses que -25 °C.
- Sans phosphates et sans méthanol.
- Ininflammable.
- Mousse contrôlée.
- Faible odeur agréable.
- Biodégradable.
- Produit développé selon l'approche «Enviro-Technik »de Choisy.



160630 - Colis de 2 bidons de 5L

CONDITIONNEMENT

Carton de 2 bidons de 5 litres.

