

Nu-Kleen All Food Safe^{MC}

Nettoyant et dégraissant enzymatique toutes surfaces pour le secteur alimentaire

Description et utilisation

Nu-Kleen All Food Safe^{MC} est un nettoyant et dégraissant enzymatique toutes surfaces agréé pour le contact alimentaire. Concentré. **POUR USAGE PROFESSIONNEL SEULEMENT.**

Nu-Kleen All Food Safe^{MC} est idéal pour le nettoyage et le dégraissage des comptoirs, des murs, des sols, des tables de travail, des tables de coupe, des outils de coupe, des ustensiles, des accessoires et des équipements. Il est la solution idéale pour un dégraissage en profondeur et un préliminaire essentiel à une désinfection efficace.



Bénéfices

- Agréé contact alimentaire.
- Remplace avantageusement les dégraissants alcalins.
- Sécuritaire pour les utilisateurs, les surfaces et l'environnement.

pH 7



Mode d'emploi

Utilisez selon les étapes établies dans le protocole de nettoyage. **1.** Rincez les surfaces. **2.** Appliquez à l'aide d'un pistolet à mousse ou tout autre équipement adéquat. **3.** Brossez au besoin. **4.** Rincez. Les surfaces en contact avec les aliments doivent être rincées à l'eau potable avant d'être réutilisées.

NE PAS OUBLIER QUE SEUL UN NETTOYAGE EFFICACE PEUT PERMETTRE UNE DÉSINFECTION EFFICACE.

Dégraissage des surfaces en contact avec les aliments: Utilisez selon les étapes établies de votre programme de lavage. Démontez toute pièce mobile. Éliminez tout excès de résidus alimentaires. Rincez à grande eau potable toutes les surfaces. Diluez à 1% dans de l'eau potable tiède ou froide. Appliquez à l'aide d'un pulvérisateur, ou tout autre équipement adéquat. Brossez ou frottez pour faire mousser et déloger la saleté. Pour une plus grande sécurité alimentaire, laissez agir 5 minutes. Brossez ou frottez au besoin à nouveau. Rincez à grande eau toutes les surfaces. Procédez à l'étape d'assainissement ou de désinfection selon votre programme HACCP. Les surfaces en contact avec les aliments doivent être rincées à l'eau potable avant d'être réutilisées.

Nettoyage des surfaces qui ne sont pas en contact avec les aliments (vitres, comptoirs, tablettes, autres): Diluez à 1% dans de l'eau potable tiède ou froide. Appliquez à l'aide d'un pulvérisateur, ou tout autre équipement adéquat. Frottez et essuyez pour déloger la saleté. Si nécessaire seulement, procédez à l'étape d'assainissement ou de désinfection selon votre programme HACCP.

Nettoyage et dégraissage des sols: Diluez à 0,5% dans de l'eau potable tiède ou froide dans un seau. Appliquez abondamment à l'aide d'une frange de lavage à plat ou tout autre équipement adéquat. Brossez ou frottez pour faire mousser et déloger la saleté. Si requis, rincez à grande eau toutes les surfaces.

Dilution

	600 ml	1 %	6 ml / 600 ml	1 : 100
	5 L	0,5 %	25 ml / 5 L	1 : 200

Codes produits et emballages

10191	1 L	8 unités
10685	1 L rond	12 unités
10203	5 L	2 unités
10193	10 L	1 unité
10194	25 L	1 unité



- Consultez un représentant InnuScience pour plus d'information sur les dilutions, dosages ou équipement à utiliser selon vos besoins.
- Informez-vous auprès de votre représentant au sujet des formations spécialisées.

- Produit agréé contact alimentaire.



FR/020/029