

RAPID

NETTOYEUR DÉGRAISSEUR

SANS PHOSPHATE, SANS NPE (NONYLPHENOLS)

IDÉAL POUR TOUTE LA GAMME DES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE LES PLUS EXIGEANTES

APPROUVÉ POUR USAGE DANS LES ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS ET USINES DE TRANSFORMATION D'ALIMENTS



Introduction

*Le dégraisseur Rapid est fabriqué selon une formule exclusive. C'est un mélange unique, soigneusement proportionné de surfactants, d'acteurs et de Butyle Glicol (solvant soluble dans l'eau, dont l'action d'ensemble en fait un nettoyant **ultra efficace**.*

Le dégraisseur Rapid est le résultat de recherches intensives. Ce n'est pas un duplicata des produits concurrents ; il les surpasse de beaucoup.

Propriétés spécifiques & rendement

Le dégraisseur Rapid est un nettoyant concentré très puissant, pour les rudes travaux industriels. Cependant, il est sans danger pour l'entretien courant des planchers, des murs, des boiseries, des hottes, etc.

Ce produit peut être vaporisé ou appliqué à la moppe. La mousse étant partiellement contrôlée, le dégraisseur Rapid est idéal pour les machines à laver automatiques [Autorécureuses]. Il est très actif dans l'eau chaude ou froide, douce ou dure.

Rapid procure d'excellents résultats lorsqu'utilisé avec une machine à pression.

Mode d'emploi

Pour les travaux légers, mélanger dans la proportion de 1 pour 80 ; pour la plupart des travaux, mélanger dans la proportion de 1 pour 40 ; pour les surfaces très sales, mélanger dans la proportion de 1 pour 20.

TOUTES LES SURFACES EN CONTACT AVEC LA NOURRITURE DOIVENT ÊTRE BIEN RINCÉES À L'EAU POTABLE.

Bulletin Technique

Conseils pratiques

Dans les usines de transformation d'aliments, Rapid déloge tout genre de graisse, d'huile animale ou végétale. Rapid peut être appliqué avec une éponge, un linge ou simplement à la moppe. Le produit donne d'étonnants résultats lorsqu'utilisé à l'aide d'un appareil à pression pour nettoyer l'équipement, les murs, les grandes surfaces, les tables de coupe de volaille, viande, poisson, etc.

Rapid est excellent pour la première des deux étapes de l'opération de nettoyage/désinfection dans les établissements de transformation d'aliments. Après avoir délogé à fond toute graisse et huile de la surface avec Rapid, utiliser dans la deuxième étape, le désinfectant liquide PARQUAT ou DR 200 pour désinfecter.

Données techniques

Famille Chimique : Dégraisseur alcalin non caustique

Apparence : Liquide bleu

Odeur : Douce

Solubilité dans l'eau : Complète

Matériel Actif : 20,3

pH : 13,1

Gravité spécifique : 1,05

Inflammabilité : Ininflammable

