

T615

NETTOYANT ALCALIN À EXTRA HAUTE PUISSANCE

DESCRIPTION : Un nettoyeur alcalin qui est de extra haute puissance, non-chloré et au moussage bas idéalement adapté pour usage dans les usines d'alimentation et autres applications industrielles. Il peut être utilisé pour les friteuses, évaporateurs, moules de viande et les régions d'accumulation de protéine, gras et graisse. Évitez le contact avec l'aluminium et autres métaux mous.

DIRECTIONS : Pour le nettoyage en place, utilisez 1-2 onces par gallon d'eau (dépendant sur la montant de sol). Circulez la produit dans le réservoir ou à travers le système de tuyauterie pour environ 8-12 minutes. Pour les opérations de nettoyage par ébullition, utilisez 2 à 4 onces par gallon et bouillir pour au moins 30 minutes. Si utilisé dans une friteuse à grasse, un rince d'acide est recommandé pour neutraliser tous alcalinité qui reste.

CAUTION : Contient la soude caustique.

POUR USAGE COMMERCIALE

2010-06-30



Intertek