



NETTOYANT ET DÉGRAISSANT POUR L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE



AVANTAGES

- Sécuritaire pour les utilisateurs
- Sans danger pour l'environnement
- N'abîme pas les surfaces et équipements
- Approuvé pour le nettoyage des surfaces alimentaires
- Hypoallergique
- Produit concentré : moins d'emballage
- Entièrement biodégradable
- Certifié ECOLOGO
- Fabriqué au Canada



DESCRIPTION

Nu-Kleen All Agro^{MC} est un nettoyant et un dégraissant biotechnologique toutes surfaces pour les usines agroalimentaires, cuisines, salles à manger, cafétérias, aires alimentaires, etc.

UTILISATION

Nu-Kleen All Agro^{MC} est idéal pour le nettoyage et le dégraissage des comptoirs, murs, sols, tables de travail, tables de coupe et outils, ustensiles, accessoires et équipements. Il est la solution idéale pour un bon nettoyage, préliminaire essentiel à une désinfection efficace. **Pour utilisation dans les établissements alimentaires :** Éviter la contamination des aliments durant l'utilisation et l'entreposage du produit. Les surfaces en contact avec les aliments doivent être rincées à l'eau potable avant d'être réutilisées. **POUR USAGE PROFESSIONNEL.**

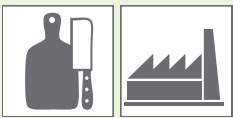


TABLEAU DES DILUTIONS

1 : 100	10 ml/L d'eau
1 : 300	3 ml/L d'eau
1 : 600	1,5 ml/L d'eau

pH



MODE D'EMPLOI

Nu-Kleen All Agro^{MC} est un produit concentré. Faire les dilutions à l'eau froide.

Dégraissage des surfaces en contact avec les aliments : Utiliser selon les étapes établies de votre programme de lavage. ① Démontez toute pièce mobile. ② À l'aide d'une raclette, éliminez tout excès de résidus alimentaires. ③ Rincer à grande eau potable toutes les surfaces. ④ Diluer **Nu-Kleen All Agro^{MC}** à 1 : 300 (travaux quotidiens) ou 1 : 100 (travaux lourds) dans de l'eau potable. ⑤ Appliquer à l'aide d'un pistolet mousse, un vaporisateur ou tout autre équipement adéquat. ⑥ Frotter pour déloger la saleté, à l'aide d'une brosse, un tampon ou un linge microfibre. ⑦ Pour une plus grande sécurité alimentaire, laissez agir 5 minutes. ⑧ Frotter de nouveau, si nécessaire. ⑨ Rincer à grande eau toutes les surfaces. ⑩ Procéder 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) : ① À l'aide d'une raclette ou d'un linge propre et sec, éliminez tout excès de résidus alimentaires. ② Si possible, rincer à grande eau potable toutes les surfaces. ③ Diluer **Nu-Kleen All Agro^{MC}** à 1 : 300 dans de l'eau potable tiède. ④ Appliquer à l'aide d'un pistolet mousse, un vaporisateur ou tout autre équipement adéquat. ⑤ Frotter pour déloger la saleté, à l'aide d'une brosse, un tampon ou un linge microfibre. ⑥ Si nécessaire seulement, procéder à l'étape d'assainissement ou de désinfection selon votre programme HACCP.

Nettoyage et dégraissage des sols : ① À l'aide d'une raclette, éliminez tout excès de résidus alimentaires. ② Rincer à grande eau potable les surfaces. ③ Diluer **Nu-Kleen All Agro^{MC}** à 1 : 300 (seau) ou 1 : 600 (autoréceuseuse) avec de l'eau potable. ④ Appliquer la solution à l'aide d'une vadrouille, autoréceuseuse ou tout autre équipement adéquat. ⑤ Frotter à l'aide d'une brosse pour déloger la saleté, si nécessaire. ⑥ Pour des surfaces très encrassées, laissez agir la solution quelques minutes. ⑦ Frotter à l'aide d'une brosse. ⑧ Rincer les surfaces à grande eau.



CODES PRODUITS

15497	4 Litres
15495	20 Litres

EMBALLAGES

2 X	4 Litres
1 X	20 Litres

