

Solutions POUR LA PRÉPARATION DES ALIMENTS



Avance
Warewashing Solutions®

FREEZER CLEANER



- Nettoie sans décongeler
- Ne laisse aucun résidu glissant
- Idéal pour les chambres froides, les congélateurs et une variété d'autres endroits de stockage réfrigéré

State®
Since 1911

CARE FOR WORK ENVIRONMENTS®

FREEZER CLEANER

AGIT À BASSE TEMPÉRATURE

Les supresseurs de point de congélation intégrés agissent à abaisser le point de congélation de Avance Freezer Cleaner, le rendant efficace à des températures très froides, jusqu'à -26 °C. Les nettoyeurs courants perdent de leur puissance et n'arrivent pas à effectuer un nettoyage adéquat lors de températures froides.

SALETÉS IMPORTANTES

Avance Freezer Cleaner utilise une formulation spéciale de détergents qui nettoie la saleté et la graisse par émulsification. L'élimination des résidus peut être alors effectuée à l'aide d'un équipement de récurage automatique ou d'un aspirateur d'atelier industriel.

POLYVALENT

L'utilisation de ce nettoyeur hydrosoluble est parfaite pour les planchers des chambres froides, des congélateurs et tout autre endroit de stockage réfrigéré

DIRECTIVES

Ce produit peut être utilisé à des températures aussi basses que -26 °C. Pour des économies supplémentaires à des températures plus élevées, le produit peut être dilué dans l'eau. À un ratio de dilution de 1:1 avec de l'eau, le produit peut être utilisé à des températures aussi basses que -13 °C.

Éliminer les déchets et la saleté délogée en balayant le plancher. Appliquer le produit à partir d'un seau de lavage à l'aide d'une vadrouille sèche. Laisser agir le produit durant 10 à 15 minutes. Frotter les zones fortement maculées. Essuyer le produit excédant à l'aide d'une vadrouille, puis sécher le plancher avec une vadrouille sèche.

REMARQUE :

Les planchers de congélateur sont généralement plus froids que la température de l'air. Pour des résultats optimaux, mesurer la température du plancher ou présumer que le plancher est plus froid de 5 °C que la température de l'air.

DONNÉES TECHNIQUES

ASPECT : liquide bleu transparent

ODEUR : solvant

MASSE VOLUMIQUE : 1,03 kg/l

pH : environ 3,0

MOUSSE : faible

AUTRES PRODUITS DE STATE POUR LA PRÉPARATION DES ALIMENTS



Quick SAN RTU^{MC}
Désinfectant pour surfaces en contact avec les aliments



Sta-Glo^{MC} Professional Pot & Pan Detergent
Détergent pour le lavage manuel des batteries de cuisine



NDC^{MC}
Nettoyant désinfectant neutre



F-362^{MC} No-Rinse
Nettoyant et désinfectant sans rinçage

EMBALLAGE

125956 Bouteille de 3,78 ml/caisse de 2



State Industrial Products
5915 Landerbrook Drive
Mayfield Heights, OH 44124
Pour commander : 1 866 747-2229
www.stateindustrial.com

Canada
6935 Davand Drive
Mississauga, Ontario L5T 1L5
Pour commander : 1 800 668-6513

Porto Rico
Royal Industrial Park, Bldg "M"
Local #5, Carr 869, km 1.5 Palmas
Cataño, P.R. 00962
Pour commander : 787 275-3185

