

# 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<sup>MC</sup>**  
Désinfectant pour surfaces en contact avec les aliments



**Sta-Glo<sup>MC</sup> Professional Pot & Pan Detergent**  
Détergent pour le lavage manuel des batteries de cuisine



**NDC<sup>MC</sup>**  
Nettoyant désinfectant neutre



**F-362<sup>MC</sup> 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

