

Z-99

NETTOYEUR
DÉGRAISSEUR

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

Bulletin technique

Introduction

Le dégraisseur **Z-99** est fabriqué selon une formule exclusive. C'est un mélange unique, soigneusement proportionné de surfactants, d'acteurs et de Butyle Glycol (solvant soluble dans l'eau), dont l'action d'ensemble en fait un nettoyeur ultra efficace.

Le dégraisseur **Z-99** 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 **Z-99** est un nettoyeur 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 **Z-99** est idéal pour les machines à laver automatiques.

Il est très actif dans l'eau chaude ou froide, douce ou dure.

Z-99 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.



Z-99

Bulletin technique

Conseils pratique

Dans les usines de transformation d'aliments, Z-99 déloge tout genre de graisse ou huile animale ou végétale. Z-99 peut être appliqué avec une éponge, un linge ou simplement à la moppe. Le produit donne d'étonnants résultats lorsque 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.

Z-99 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 Z-99, utiliser dans la deuxième étape, le désinfectant liquide PARQUAT 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



Siège social : 66, rue Fraser
Rivière-du-Loup, (QC) G5R 1C2
1-800-463-4445

Fax : 418-862-1876
Tél : 418-862-6393

Jacques Dubé (personnel) : Fax : 418-862-5913
Sur Internet : <http://www.manicsanitation.com>
Courriel : jacquesdube@hotmail.com

Jacques Dubé, vendeur : (418) **863-3333**