

Ez Clean 4x5L/ZGA002-25/5414798025223

Détergent enzymatique pour l'industrie agro-alimentaire et l'Horeca

- Nettoie en profondeur grâce à ses propriétés émulsifiantes et dispersantes
- Élimine le biofilm
- Contient des enzymes spécifiques pour la dégradation des protéines, graisses et glucides.
- Fait briller le matériel et les surfaces

PROPRIETES

- Haut pouvoir solubilisant spécialement conçu pour le nettoyage en industrie agro-alimentaire (viande, poissons, production de lait et fromages, conserveries, boulangeries et pâtisseries).
- Contient des enzymes spécifiques pour la dégradation des protéines, graisses et glucides.
- Prépare activement l'étape de désinfection.
- Convient pour le nettoyage des sols, murs, tables de découpe, machines de production, tapis et bandes convoyeuse et du petit matériel (platines, moules, ustensiles de cuisines).
- Ne contient ni colorant, ni parfum.
- Préviend l'obstruction des canalisations et contribue au bon fonctionnement de la station de traitement des eaux usées.

MODE D'EMPLOI

- En fonction du plan d'hygiène, s'applique en pré-lavage ou avant l'étape de désinfection.
- Éliminer préalablement les plus gros résidus.
- Mouiller les surfaces au jet d'eau.
- Diluer l'eZ Clean (2-4 %) dans de l'eau chaude (50 °C max).
- Appliquer par pulvérisation, aspersion ou brossage.
- Laisser agir de 10 à 20 minutes et rincer.
- Peut s'utiliser également en trempage.

DOSAGE

- Formule totalement fluide, très facile à doser avec une centrale de dilution. 2 à 4 % (100 ml à 200 ml/5L)

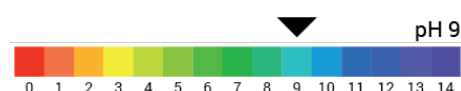
LOGISTIQUE

Palettisation: 25

Conditionnement:

PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Etat physique / Physical state	Liquide / Liquid
Couleur / Color	brun
Odeur	inodore
pH	9,2
Solubilité/ Solubility	Complètement soluble / Completely soluble



PRECAUTIONS

- Produit à usage strictement professionnel.
- Lire attentivement la fiche de sécurité, la fiche technique ainsi que l'étiquette sur l'emballage.
- Stocker le produit dans son emballage d'origine à l'abri de la lumière et de l'humidité.
- Conserver à une température comprise entre 5° et 30°C en évitant les températures extrêmes (>40°C) durant des

périodes prolongées.

