



RC 35

NETTOYANT ALIMENTAIRE AU PIN

UTILISATEURS

Industries alimentaires, restaurants, hôpitaux, municipalités, écoles, boucheries, maisons de retraite, etc.

PROPRIETES

- **Nettoyant concentré spécialement conçu pour le lavage de la vaisselle, de la verrerie en plonge manuelle, et de tout le matériel de l'industrie alimentaire.**
- **Utilisé en pulvérisation sous pression, RC 35 forme une mousse active et adhérente qui permet de traiter les murs des laboratoires de boucheries, de cuisines, des chambres frigorifiques, etc.**
- **Son action dégraissante repose sur la combinaison de tensioactifs élaborés et savons naturels qui émulsionnent instantanément les corps gras de toutes origines.**
- **Parfaitement neutre, RC 35 respecte l'équilibre physiologique de l'épiderme même dans le cas d'utilisation répétée ou prolongée.**
- **Est également employé pour la lubrification de mécanismes divers sur les chaînes de conditionnement, les outils de découpe, etc.**
- **Conformément à la réglementation en vigueur, RC 35 est autorisé pour le nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.**
- **Contient des tensio actif biodégradable à plus de 90%.**

MODE D'EMPLOI

APPLICATION	DILUTION
Lavage manuel de la vaisselle, batterie de cuisine, table de découpe, etc., en bain, pulvérisation ou essuyage	1 à 2 %
Nettoyage et assainissement des surfaces, en essuyage ou canon à mousse (4 à 6 bars)	2 à 5 %
Lavage des mains	25 à 50 %
Détergent, lubrifiant, en pulvérisation ou par doseur automatique	0,5 à 1 %

Utiliser **RC 35** dilué aux doses indiquées, de préférence dans l'eau chaude.
Pour le nettoyage de surfaces très grasses, la concentration de RC 35 peut être doublée.
Rincer à l'eau claire.

SECURITE D'EMPLOI

Non étiquetable.

PRECAUTIONS DE STOCKAGE

Stocker en emballages d'origine, bien fermés. à l'abri du gel.

0901262