

CUISINE

Max Pro San

Solution javellisante à 12% · Très concentré



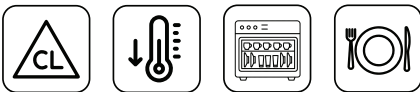
MAX PRO SAN est une solution javellisante très concentrée, conçue pour être distribuée automatiquement durant le cycle de rinçage des lave-vaisselle à basse température et de certains types de lave-verres pour bar.

- Produit concentré distribué automatiquement
- Peut être utilisé dans un troisième évier pour l'assainissement
- Chloré
- Assainissement des surfaces en contact avec les aliments

APPLICATIONS

Verrerie
Coutellerie
Vaisselle

Batterie de cuisine
Électroménagers
Chaudrons et casseroles



ATTRIBUTS DU PRODUIT

Apparence: liquide transparent

Couleur: jaune

Mousse: aucun

Odeur: légère odeur de chlore indistinct

pH: alcaline

Emballage

4 x 3.78 L
18.9L

Code

1100324-4cs
1100324-18.9



PROMAX®

MODE D'EMPLOI

Lave-vaisselle à basse température: La solution est distribuée automatiquement par le système d'injection de la machine, aux concentrations requises pour répondre aux exigences en matière de chlore disponible du règlement sanitaire local. Ne pas utiliser dans une eau dont la température est supérieure à 65°C (150°F).

Assainissement des surfaces de contact alimentaire: Pour les surfaces non poreuses (solution de chlore de 200 ppm) : Ajouter 2 mL par litre d'eau (0,26 oz/gal) (1 pour 500).

Pour les surfaces poreuses (solution de chlore de 800 ppm): Ajouter 7 mL par litre d'eau (0,9 oz/gal) (1 pour 140).

Rinçage assainissant pour lave-vaisselle (solution de chlore de 50 à 100 ppm): S'assurer que les surfaces sont propres (c.-à-d. que les matières organiques et les débris sont enlevés) avant de les assainir. Une méthode appropriée pour tester la concentration/les ppm doit être disponible et utilisée régulièrement pour assurer des niveaux d'assainissement appropriés. La surface assainie doit sécher à l'air.

REMARQUE: Ne pas mélanger avec des produits acides.

UTILISATION DANS LES USINES ALIMENTAIRES: Tous les aliments doivent être retirés ou recouverts avant l'utilisation, et les surfaces en contact avec les aliments doivent être soigneusement rincées à l'eau potable afin qu'il n'y ait pas de contamination des aliments après l'utilisation du produit.

Application:

Pour les surfaces non poreuses
(solution de chlore de 200 ppm) 1:500

Pour les surfaces poreuses
(solution de chlore de 800 ppm) 1:140

STOCKAGE

Stocker dans un récipient résistant à la corrosion avec doublure intérieure résistante à la corrosion. Conserver uniquement dans le récipient d'origine. Garder sous clef. Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé.

MANIPULATION SÉCURITAIRE

Avant l'utilisation, assurez-vous que les employés lisent et comprennent les étiquettes du produit et la Fiche de Données de Sécurité. Le mode d'emploi se trouve sur l'étiquette et la fiche technique. Les employés peuvent trouver les avertissements de danger, les mises en garde et les procédures de premiers soins sur les FDS. Pour obtenir les FDS, allez en ligne à projectclean.com ou téléphonez au 1 800 663-9925. Une utilisation non appropriée peut causer des dommages ou des blessures.

PROMAX®