

INDUSTRIEL

Progress

Dégraissant alcalin concentré · Élimine les graisses et les huiles



PROGRESS est un dégraissant alcalin contenant un mélange exclusif de tensioactifs et d'agent de blanchiment au chlore qui produit une mousse et un nettoyage exceptionnel. PROGRESS sert de nettoyant en une seule étape dans les usines de viande, de poisson, de boissons et de produits laitiers. Il est spécialement formulé comme un nettoyant puissant qui assure un rinçage complet et ne laisse pas de film résiduel sur la surface à traiter. PROGRESS est exceptionnel pour l'élimination des graisses, des huiles, de l'amidon, des protéines, du sang et des résidus de traitement du poisson.

- Chloré
- Sans danger pour les aliments
- Auto-mousse
- Assainit
- Rinçage sans résidus
- Amélioration du détartrage et de l'élimination des protéines

APPLICATIONS

Unités d'entreposage frigorifique
Usines de transformation des aliments
Usines de transformation de la viande
Usines de transformation du poisson
Soutes à cargaison

Bacs à abats
Écluses
Planchers et murs
Congélateur à porte



ATTRIBUTS DU PRODUIT

Apparence: Liquide transparent**Couleur:** Jaune**Mousse:** Élevé**Odeur:** Chlore doux**pH:** 12.0-13.0**Emballage**

18.9L

Code

1401060-18.9



PROMAX®

MODE D'EMPLOI

Unités de Mousse: Diluer 15 à 30 ml de PROGRESS par litre d'eau (2-4 oz/gal) (1:64-1:32) : 405-810 ppm de chlore disponible. L'utilisation d'eau chaude ou tiède augmente le pouvoir nettoyant.

Trempage à Chaud: Diluer 45 à 60 ml de PROGRESS par litre d'eau (6-8 oz/gal) (1:22-1:16) par volume avec de l'eau chaude: 1215-1620 ppm de chlore disponible.

Pulvérisation sous Pression: Diluer 4 à 8 ml de PROGRESS par litre d'eau (0.5-1 oz/gal) (1:256-1:128) par volume avec de l'eau: 108-216 ppm de chlore disponible.

NE PAS UTILISER DE POMPES EN MÉTAL AVEC L'EAU DE JAVEL. Il est très important de ne pas contaminer l'eau de Javel avec du fer. Une très petite quantité de fer transformera l'eau de Javel en une couleur brune d'aspect sale. **NE PAS MÉLANGER AVEC D'AUTRES PRODUITS CHIMIQUES, EN PARTICULIER L'AMMONIAQUE ET LES ACIDES.**

UTILISATION DANS LES USINES ALIMENTAIRES: Tous les aliments doivent être retirés ou recouverts avant l'utilisation. 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:

Unités de Mousse	1:64-1:32
Trempage Chaud	1:22-1:16
Pulvérisation sous Pression	1:256-1:128

STOCKAGE

Stocker dans un récipient résistant la corrosion avec doublure intérieure. 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.

