



Nonfood Compounds
Program Listed (A1)
(154869)

Fiche Technique

1.0/84430001/0117

Agent nettoyant superpuissant prêt à l'emploi, pour toutes surfaces résistantes à l'eau

TUFF GREEN EVO

Nettoyant dégraissant polyvalent puissant

PROPRIÉTÉS:

NSF A1 enregistré	NSF A1 enregistré (# 154869) comme un nettoyant général pour toutes les surfaces dans et autour des zones de transformation des aliments. Non destiné à un contact alimentaire direct.
Puissant	Grâce à sa formule exclusive, très efficace contre les souillures et les graisses. Après son application, le produit peut être éliminé rapidement et facilement à l'aide d'un chiffon. Pas de rinçage requis (à l'exception de surfaces en contact avec des produits alimentaires).
Polyvalent	Élimine de nombreux types de souillures, tels que accumulations de produits nettoyants, taches noires sur les sols, empreintes digitales et autres types de souillures communes. Peut être utilisé sur toutes les surfaces résistantes à l'eau.
Prêt à l'emploi	Utilisation pratique et rapide grâce à la bouteille à vaporisateur intégré.
Respectueux de l'environnement	Ininflammable et sans phosphates ni COV. Tous les agents tensioactifs sont biodégradables et se décomposent en minéraux, eau et CO ₂ .
Odeur agréable	Laisse une agréable odeur d'agrumes sur les surfaces nettoyées.

APPLICATION:

Pour le nettoyage quotidien de surfaces résistantes à l'eau dans des centres de santé, hôpitaux, hôtels, restaurants, associations sportives, écoles, aéroports, magasins, etc.

CARACTÉRISTIQUES:

Forme..... Liquide
Couleur..... Vert clair
Odeur..... Agrumes
pH (non dilué)..... $12 \pm 0,5$

INGRÉDIENTS ACTIFS:

- Émulsifiants

COMPATIBILITÉ:

Verre, céramique, plastique, métaux, plexiglass, surfaces émaillées, chrome, surfaces anodisées.

MODE D'EMPOI:

Vaporiser sur la surface à nettoyer et frotter à l'aide d'un chiffon sec. En cas d'utilisation dans l'industrie alimentaire, rincer avec de l'eau propre.

AUTORISATIONS:

NSF A1 enregistré (numéro d'enregistrement 154869) comme un nettoyant général pour toutes les surfaces dans et autour des zones de transformation des aliments. Non destiné à un contact alimentaire direct.

CONDITIONS D'EMPLOI:

Pour plus d'informations, veuillez consulter la fiche de données de sécurité.

Toutes les mentions stipulées dans ce document sont basées sur notre expérience pratique et/ou sur des tests en laboratoire. Étant donné la grande diversité de circonstance d'utilisation et des facteurs humains non prévisibles, nous recommandons de toujours tester de nos produits avant leurs utilisations définitives dans la pratique. La présente fiche technique peut déjà avoir été revue en fonction de la réglementation, de la disponibilité des composants ou des nouvelles informations reçues. La dernière version en vigueur et donc la seule valable, peut vous être envoyée sur simple demande.



Zep Italia s.r.l.
T • 800 016 918
Tecnico • 800-579185
tecnico@zepeurope.com
www.zep.it



Zep UK Ltd.
T • 0151 422 1000
F • 0151 422 1011
info@zep.co.uk
www.zep.co.uk



Zep Industries BV
T • 02 347 01 17
F • 02 347 13 95
sales@zep.be
www.zepindustries.be



Zep Industries BV
T • 0164 250100
F • 0164 266710
info@zepbenelux.com
www.zepindustries.nl



Zep Industries BV
T • 0521 174158
F • 0521 5217114
sales@zepbenelux.com
www.zepindustries.de

