



Superior Solutions



Nonfood Compounds
Program Listed A1, A4
Registration # 142318

Multi Purpose Degreaser

- Spécialement conçu pour le dégraissage à froid ou à chaud dans l'industrie de transformation des produits alimentaires.
- Pour le nettoyage des murs et sols (dallages, carrelages et surfaces peintes), plafonds, éviers, bacs de préparation, tables de travail.
- Convient aussi pour l'intérieur des camions frigorifiques et camions citernes utilisés pour le transport des produits alimentaires.
- KDS 4 n'attaque pas l'aluminium, les métaux, le verre, les surfaces laquées ou les joints en caoutchouc.
- Ne dégage pas de vapeurs corrosives et n'est pas toxique.

AVANTAGES

Le produit dégraisse les filtres des hottes, enlève les dépôts de graisses végétales, animales et minérales. Il enlève les dépôts tenaces de graisses organiques. Dilué selon les instructions, il n'attaque pas l'aluminium, les métaux, le verre, les surfaces laquées ou les joints en caoutchouc. Ne dégage pas de vapeurs corrosives et n'est pas toxique.

MODE D'EMPLOI

Toujours diluer dans l'eau de 0,5 à 1%.

Selon les surfaces à traiter, appliquer à l'aide d'un pulvérisateur, d'un pinceau, d'une brosse, d'une éponge ou d'un surpresseur (avec ou sans canon à mousse). Pour les surfaces verticales, procéder toujours de bas en haut. A utiliser en trempage ou en bain.

Rincer à l'eau, de haut en bas, de préférence à l'aide d'un surpresseur, avec une pression minimum de 75 bar et un débit de minimum 8 l/min.

N.B. Ne jamais laisser sécher le produit sur la surface traitée sans rincer. Ne jamais utiliser le produit à l'état pur. Utiliser le KDS 4 conjointement avec le KDS pour un dosage adéquat

PROPRIETES

Type : dégraissant à froid, destiné à l'industrie de transformation des produits alimentaires

Couleur : rouge vif

Odeur : fraîche

pH : $\pm$ 13.5.

Densité à 20°C : 1,1g/cm³

Toutes les mentions stipulées dans ce document sont basées sur notre expérience pratique et/ou sur des tests en laboratoire. Etant 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 feuille de données techniques 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.

Version 0241-1123

ZEP INDUSTRIES B.V.

(B) Quellinstraat 49, 2018 Antwerpen – T 02-3470117 - sales@zep.be – www.zepindustries.be

(NL) Vierlinghweg 30, 4612 PN Bergen op Zoom – T 0164-250100 - info@zepbenelux.com – www.zepindustries.nl

(D) Falkstraße 11, 33602 Bielefeld – T 0521-174158 - sales@zepbenelux.com – www.zepindustries.de