



SHELL KLIN HF

NETTOYANT ALCALIN CHLORÉ MOUSSANT ET ASSAINISSEUR

DESCRIPTION

SHELL KLIN HF est un nettoyeur et assainisseur spécialisé pour les établissements de transformation des denrées alimentaires. **SHELL KLIN HF** est un nettoyeur alcalin chloré. Il est très moussant.

APPLICATION

DÉGRAISSANT/ASSAINISSANT: Mélanger le produit à l'eau dans une proportion de 1 pour 30-40 (1 volume de **SHELL KLIN HF** pour 30-40 volumes d'eau). Appliquer la solution en utilisant la méthode la mieux appropriée (vaporisation, trempage, épongeage, balai-éponge, etc.). Allouer un temps de contact de 5 à 10 minutes avec la surface souillée et rincer à l'eau potable. Pour trempage, laisser tremper 5 minutes et rincer.

LAVAGE DES OEUFES (240 ppm): Mélanger le produit à l'eau dans une proportion de 1 pour 125 (1 volume de **SHELL KLIN HF** pour 125 volumes d'eau). Appliquer en utilisant la méthode qui convient le mieux. Rincer avec de l'eau potable.

L'équipement et les surfaces qui sont en contact direct avec les aliments doivent être rincés avec de l'eau potable après avoir été nettoyés avec ce produit. Éviter la contamination des aliments pendant l'utilisation. Ne pas remiser dans les lieux de transformation ou d'entreposage des aliments. Ne pas utiliser sur les métaux mous.

FABRIQUÉ AU CANADA

POUR USINES DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRES ET AUTRE USAGE INDUSTRIEL SEULEMENT