CAP FOOD

NETTOYANT CONCENTRE MULTIUSAGE

- **Adapté au nettoyage de toutes surfaces, y compris les sols, carrelages, linoléums.**
- **Conforme à la norme bactéricide EN 1040, à 0,1 %, temps de contact 5 min à 20°C.**
- **Utilisable en milieu alimentaire.**
- **Très économique : s'utilise très dilué.**
- **Excellente relation qualité/prix.**
- **Se mélange instantanément à l'eau. Se rince très facilement.**
- **Sécurité : produit neutre, n'attaque pas les supports.**
- **Parfumé au citron, sans abrasifs ni silicones ni phosphates.**

APPLICATION

CAP FOOD s'utilise toujours dilué dans l'eau.

■ **Lavage désinfection d'objets en trempage :** verser 0,1 à 0,5 % dans l'eau chaude.
Laisser agir quelques minutes (5 minutes sont nécessaires pour la désinfection). Rincer à l'eau potable.

■ **Nettoyage des sols :** préparer une solution de 1 à 2 % de produit dans un seau d'eau chaude ou froide.
Etaler la solution avec une serpillière, activer le dégraissage avec un balai, rincer à l'eau.

CONDITIONS D'EMPLOI

Se reporter aux précautions d'emploi figurant sur l'emballage.

CARACTÉRISTIQUES

Densité à 20 °C : 1,002.
Aspect : liquide limpide jaune.
pH : 6 - 7.

EPI : pour votre protection individuelle et vos vêtements de travail adaptés à votre activité, nous vous recommandons la société Pro 5 www.pro5.fr

Notre responsabilité ne saurait être engagée par toute application non conforme à nos instructions.

D2205-0112-1415

POUR UNE DÉMONSTRATION :
CONTACTEZ VOTRE REPRÉSENTANT ZEP
OU LE SERVICE COMMERCIAL : 02 37 65 50 52

Les marques déposées Zep sont la propriété de Zep IP Holding LLC
et sont utilisées sous licence limitée avec leur permission.

afaq ISO 9001 Qualité AFNOR CERTIFICATION

ZEP INDUSTRIES
Z.I. du Poirier - Rue Nouvelle - 28210 NOGENT LE ROI
Tél. : 02 37 65 50 50 - Fax 02 37 65 50 51 - postmaster@zep-industries.fr - www.zep-industries.fr

Fiche de données de sécurité sur Internet : www.zep-industries.fr