



## DÉTERMATIC

Détergent liquide pour lave-vaisselle industriel

### DESCRIPTION

DETERMATIC est un détergent liquide ultra concentré de très haute qualité, biodégradable et sans chlore. Il a été spécialement conçu pour les lave-vaisselle automatique avec système de nettoyage à injection séparé de chlore. Il contient 100% d'ingrédients nettoyants actifs, ne mousse pas et enlève facilement et efficacement les dépôts sur les ustensiles, l'acier inoxydable, la verrerie et la porcelaine sans l'endommager. DETERMATIC ne contient aucun phosphate ou autres produits nocifs pour l'environnement.

### AVANTAGES

1. Il est biodégradable, sans phosphate et sans danger pour les fosses septiques.
2. Sa formule spéciale fait d'ingrédients nettoyants actifs déloge facilement les dépôts, graisse et taches tenaces sur la vaisselle.
3. Contient des produits anticalcaires qui protègent la vaisselle et le lave-vaisselle.
4. Agit efficacement en eau dure et douce.
5. Sans danger pour l'acier inoxydable, la verrerie et la porcelaine.
6. Ne forme pas de mousse.



### DONNÉES TECHNIQUES

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| pH (tel quel).....          | Supérieur à 13,0   |
| Densité (20°C).....         | 1,16 g/cc          |
| Couleur.....                | Rouge              |
| Odeur.....                  | Aucun              |
| Caractéristique.....        | Aucun              |
| Biodégradabilité.....       | Complète           |
| Point d'éclair.....         | Supérieur à 100°C  |
| Stabilité au gel/dégel..... | Garder hors du gel |

La biodégradabilité a été déterminée selon l'essai no. 301D de l'OCDE.

### MODE D'EMPLOI

UTILISER SELON LES INSTRUCTIONS DE VOTRE REPRÉSENTANT LOCAL.

DETERMATIC est distribué automatiquement dans le lave-vaisselle avec système de nettoyage à injection séparé de chlore.

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

### UNICA CANADA INC.

90, J.-Armand Bombardier, Boucherville (Québec) J4B 8N4

Tél.: 450.655.8168 • Fax: 450.655.4411

Courriel: unica@unicacanada.com • Visitez notre site web [www.unicacanada.com](http://www.unicacanada.com)