



CANTRYL.SID

Détergent multi-usages sans phosphate pour les industries alimentaires

- Détergent sans phosphate ni butylglycol.
- Nettoyant spécifique pour le milieu alimentaire.
- Action rapide et efficace sur les salissures tenaces des cuisines.



Conditionnements au catalogue :

- ✓ Fût 210 L
- ✓ Fût 30 L
- ✓ Carton 6X5 L
- ✓ Bidon
- ✓ Fût 30 KG
- ✓ BIDON 5L



**SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE
DIFUSION**
S.I.D France
2, rue Antoine Etex - 94046 CRÉTEIL CEDEX
Tél. : 01 45 17 43 00 - Fax : 01 45 17 43 01





CANTRYL.SID



Détergent multi-usages sans phosphate pour les industries alimentaires

- Détergent sans phosphate ni butylglycol.
- Nettoyant spécifique pour le milieu alimentaire.
- Action rapide et efficace sur les salissures tenaces des cuisines.

CANTRYL.SID est un nettoyant spécifique pour milieu alimentaire. Il contient des tensioactifs qui lui procurent un pouvoir mouillant exceptionnel et lui permettent d'éliminer les salissures rencontrées dans les industries alimentaires. Les agents actifs sont facilement biodégradables (OCDE).

CANTRYL.SID a été élaboré pour améliorer le confort d'utilisation avec sa couleur rouge-orange remarquable et son agréable parfum. Les locaux sont assainis après nettoyage. Sa formulation a été

optimisée pour une élimination exceptionnelle des salissures les plus tenaces, telles que les graisses et huiles animales, végétales, synthétiques et minérales.

Néanmoins, CANTRYL.SID est un produit polyvalent, d'action rapide, très puissant, qui satisfait aux normes du nettoyage en industries alimentaires. Enfin, il est neutre vis à vis des peintures parfaitement réticulées et de la plupart des matériaux.

Mode d'utilisation

Diluer dans l'eau en fonction du type et de l'état de salissure du support à traiter.

Dilution d'utilisation : entre 5 et 30%.

CANTRYL.SID est utilisable au balai-brosse, avec une éponge et en pulvérisation.

Réglementations et Normes

CONFORME À L'ARRÊTÉ DU 8 SEPTEMBRE 1999 (J.O. DU 29/11/99) CONCERNANT LES PROCÉDÉS ET LES PRODUITS UTILISÉS POUR LE NETTOYAGE DES MATÉRIAUX ET OBJETS DESTINÉS À ENTRER EN CONTACT AVEC DES DENRÉES, PRODUITS ET BOISSONS POUR L'ALIMENTATION DE L'HOMME ET DES ANIMAUX.

Données Techniques

Domaines d'utilisation

Toutes industries nécessitant une propreté optimale, industries alimentaires CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants, Club).

Principaux éléments de composition

- Tensioactifs anioniques et non ioniques
- Minéraux alcalins
- Séquestrant
- Parfum
- Colorant

Propriétés physico-chimiques typiques

- Etat physique : Liquide
- Couleur : Rouge-orange
- Masse volumique à 25°C : 1030 kg/m³
- pH (en solution à 5%) : 11,2

- Tension superficielle dilué à 5% : 32,6 dynes/cm

- Biodégradabilité : > 90%

Recommandations

- Porter des gants et lunettes de sécurité.
- Ne pas ingérer.
- Sur les supports sensibles aux détergents alcalins, faire un essai au préalable.

Stockage

Stocker dans un endroit frais et correctement ventilé, à l'abri du gel et des intempéries.

Etiquetage

Se référer à la Fiche de Données de Sécurité du produit.



Nous garantissons la qualité et l'efficacité de notre produit dans les conditions d'utilisation figurant sur la présente notice. Pour votre plus grande satisfaction, nous vous recommandons de procéder toujours à un essai préalable afin de vous assurer que le produit convient à l'usage spécifique que vous voulez en faire et au support sur lequel il doit être appliqué. Les caractéristiques données ne constituent pas des spécifications

Votre expert conseil:

