



## RINCEMATIC

Agent de rinçage pour lave-vaisselle domestique et industriel

### DESCRIPTION

RINCEMATIC est un agent de rinçage pour lave-vaisselle ultra concentré et biodégradable, qui neutralise les éléments corrosifs du lave-vaisselle et empêche la formation de traces d'eau, de films et de stries sur les articles lors du rinçage, tout en facilitant le séchage, vous garantissant ainsi une vaisselle étincelante! De plus, il a été spécialement formulé pour prévenir le dépolissage permanent des verres, les aidant à préserver leur éclat d'origine. RINCEMATIC est aussi efficace à basse comme à haute température et peut être utilisé pour les cabarets de plastique, la verrerie, l'argenterie et la vaisselle en plastique.

### AVANTAGES

1. Il est biodégradable et sans danger pour les fosses septiques.
2. Sa formule spéciale neutralise les éléments corrosifs et élimine le calcaire qui provoque les taches sur les articles.
3. Prévient le dépolissage de la verrerie.
4. Efficace en eau dure ou douce, chaude ou froide.
5. Sans danger pour le plastique, l'argenterie, la verrerie.
6. Facilite le séchage des articles.



### DONNÉES TECHNIQUES

pH (tel quel).....	7,0
Densité (20°C).....	1,00 g/cc
Couleur.....	Bleu
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

**Pour lave-vaisselle automatique :** Utiliser RINCEMATIC non dilué et remplir le compartiment de l'injecteur de rinçage du lave-vaisselle. Le régler à la concentration voulue. La concentration recommandée est de une partie de RINCEMATIC pour 4000 à 8000 parties d'eau. Pour un rinçage optimal, garder l'eau de rinçage à une température de 54°C.

**Utilisation industrielle (Type de trempage ou de vaporisation):** Utiliser RINCEMATIC lors du rinçage final, à une concentration de 1 : 6000. La concentration peut être maintenue dans le réservoir, à l'aide d'un injecteur ou manuellement.

**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)