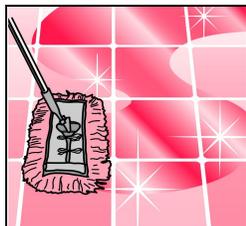


Mopy

Traitement pour Vadrouilles

FICHE TECHNIQUE



DESCRIPTION

MOPY a été formulé avec des huiles minérales sélectionnées *ad hoc*, pour doter les vadrouilles et les guenilles d'un puissant pouvoir magnétique qui leur permet d'attirer et capturer rapidement la poussière, l'empêchant de retomber sur les surfaces nettoyées. **MOPY** augmente de plusieurs fois la capacité de rétention de la poussière des vadrouilles et guenilles, redonne de l'éclat aux surfaces cirées, peintes ou plastifiées, sans les endommager, tout en sauvant du temps et de la main-d'œuvre. **MOPY** capture la poussière et en forme des balles compactes qui sont facilement secouée à la fin du nettoyage. **MOPY** est idéal pour le maintient de tout type de parqueterie, planchers de bois franc, linoléum, Formica, carreaux, vinyle, mobilier, stores, cadres de portes et fenêtres, intérieurs d'automobiles, béton etc. **MOPY** réduit la profusion de poussière, bactéries et virus qui autrement, circulent dans l'air lorsque on utilise les poudres à balayer, les balais et les linges non traités. **MOPY** ne laisse pas les surfaces glissantes après usage.

MODE D'EMPLOI

Vaporiser directement **MOPY** sur vadrouilles et chiffons. Répéter si nécessaire en humectant seulement, sans jamais détremper. Traiter vadrouilles et chiffons avec **MOPY**, puis laisser sécher toute la nuit avant de les utiliser, pour un meilleur résultat. Pour une utilisation rapide de **MOPY** : traiter les vadrouilles au moins 1hre avant l'utilisation. Laver les vadrouilles sales traitées avec **MOPY** dans une solution savonneuse et rincer. Peigner les vadrouilles lavées pendant qu'elles sont encore mouillées pour redresser les fibres.

Consultez votre représentant GILCO pour plus d'information.

PROPRIÉTÉS

Apparence :	Liquide
pH (1% solution) :	N/A
Solubilité :	N/A
Odeur :	Inodore
Couleur	Transparent

PRÉCAUTIONS

EMBALLAGE CODE

4 L
4 x 4 L
20 L
200 L

Ne pas utiliser sur des surfaces qui rentrent en contact avec la nourriture. Ne pas entreposer dans les lieux de transformation ou d'entreposage des aliments. Ne pas contaminer les produits alimentaires.