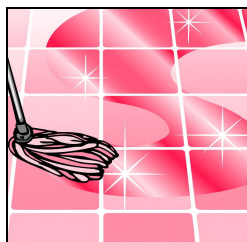


# Pino-Net

## Nettoyant neutre pour plancher à l'huile de pin

# FICHE TECHNIQUE

### DESCRIPTION



**PINO-NET** est un nettoyant général économique spécialement étudié pour usage fréquent et sans rinçage. Sa formulation scientifique à mousse contrôlée est non décapante. C'est la solution parfaite pour le nettoyage des planchers, et de toute autre surface dure en général, qui les laisse propres, sans marques et étincelantes. **PINO-NET** ne contient aucun acide, alcalin fort ou abrasifs. Son pH équilibré et neutre, le rend inoffensif pour tous les planchers incluant ceux en bois. En fait il est le détergent idéal pour les finis luisants car il enlève la saleté sans endommager l'éclat du fini.

La formule biodégradable, hautement concentrée, économique et peu moussante de **PINO-NET** lui confère une performance admirable dans les réceuses automatiques.

Sans rinçage, remarquablement rapide et facile, **PINO-NET** nettoie parfaitement sans aucun résidu savonneux ni dépôt d'eau dure qui peut atténuer ou ramollir le fini du plancher et dégager une agréable odeur de pin..

### MODE D'EMPLOI

**PINO-NET** peut être appliqué avec une réceuse automatique ou manuellement avec une brosse, une éponge ou une vadrouille.

**Nettoyage léger** murs, planchers, tables, chaises, etc. : diluer **PINO-NET**, de 50 ml à 100 ml, dans 4L d'eau à une température entre 40°-60°C (105°-140°F).

**Nettoyage général** murs, planchers, tables, chaises, etc. : diluer **PINO-NET**, de 100 ml à 200 ml, dans 4L d'eau à une température entre 30°-60°C (80°-140°F).

**Nettoyage en profondeur** huiles et graisses sur les planchers, machinerie, plates-formes : diluer **PINO-NET**, de 200 ml à 400 ml, dans 4L d'eau à une température entre 50°-70°C (120°-160°F). Rincer les surfaces avec de l'eau potable.

Consultez un représentant GILCO pour plus d'information.

### PROPRIÉTÉS

Apparence.	: Liquide
pH (1% solution) :	~8
Solubilité :	soluble dans l'eau
Odeur :	Pin
Couleur :	vert

### 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. Toutes les surfaces sujettes à contact avec de la nourriture doivent être rincées à l'eau potable.