



## ALKALI

### AGENT REHAUSSANT ALCALIN POUR LESSIVE NEUTRAL ALKALI BUILDER

#### PROPRIÉTÉS PHYSIQUES PHYSICAL PROPERTIES

Apparence	<b>Liquide</b>
Appearance	<b>Liquid</b>
Couleur	<b>Red</b>
Color	<b>Rouge</b>
Odeur	<b>Inodore</b>
Odor	<b>Odorless</b>
pH	<b>13 - 14 (Conc.)</b>

#### DESCRIPTION

ALKALI est un alcali contenant des agents de contrôle de dureté et des agents anti-redéposition pour prévenir la teinte grisâtre due aux eaux dures et à la redéposition de la saleté.

ALKALI is an alkali containing hardness controlling and antiredeposition agents to prevent fabric greying due to hard water and soil redeposition.

#### FORMATS DISPONIBLES

**20L / 60L / 205L**

#### DOSAGE

DOSAGE AUTOMATIQUE SUR SYSTÈME DE POMPE GRV

AUTOMATIC DOSAGE WITH THE GRV PUMP SYSTEM

#### LEGISLATION / HOMOLOGATION

Réglémenté par le SIMDUT  
Regulated by WHMIS

APPROUVÉ PAR L'ACIA AUX FINS D'UTILISATION  
DANS  
LES LIEUX DE PRÉPARATION DES ALIMENTS.  
CFIA APPROVED FOR USE IN THE FOOD PROCESS  
AREA.

#### INSTRUCTION

ALKALI est distribué automatiquement du contenant à la machine par le système automatique GRV. Remplacer le contenant vide. Votre représentant GRV établira la concentration la plus appropriée à votre établissement.

ALKALI is automatically distributed from the container to the machine by the automated GRV system. Replace the empty container. Your GRV representative will set the concentration best suited for your operation.

#### NOTE

POUR USAGE INSTITUTIONNEL, INDUSTRIEL ET DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE PRÉPARATION ALIMENTAIRES SEULEMENT.  
NE PAS ENTREPOSER DANS UNE ZONE DE TRAITEMENT OU DE STOCKAGE DES ALIMENTS.

FOR COMMERCIAL, INDUSTRIAL AND FOOD PREPARATION AREA USE ONLY.  
DO NOT STORE IN FOOD PROCESSING OR FOOD STORAGE AREA.

#### GROULX ROBERTSON VENUS

12480 boul. Industriel, Pointe-aux-Trembles  
Qc Canada H1B 5M5  
Tel. 514.645.2293 • 800.570.2293  
info@groulxrobertson.com  
www.groulxrobertsonvenus.com