



# CYCLONE HP

7406

**High-adherence, alkaline, chlorinated sanitizing and degreasing cleaner for the food processing industry**



**CYCLONE HP** penetrates and emulsifies tough vegetable & animal-based fat and grease residues commonly encountered in the food-processing industry. The product is used to clean tools and equipment in the food-processing industry as well as wall and floor surfaces. **CYCLONE HP** is safe to use on stainless steel, plastic and concrete surfaces.

**CYCLONE HP** is recommended for use in slaughterhouses (any type of livestock), butcher shops, meat and deli departments of supermarkets, dairy plants, cheese factories and other food processing establishments

## ADVANTAGES

- Exceptional cleaning performance, even on vertical surfaces.
- Highly-adherent and abundant foam, that allows for a prolonged contact time, yielding superior degreasing performance. Easy to rinse.
- Thanks to its chlorinated formula, **CYCLONE HP** has sanitizing properties.
- Delivers unparalleled cleaning performance, even without the use of a high-pressure application system.
- Eliminates equipment wear caused by high-pressure washing systems.
- Reduced maintenance costs: concentrated product effective in lukewarm water.
- Doesn't leave behind a greasy film after rinsing.
- Doesn't release harmful/inconvenient odours.
- EDTA-free, solvent-free, VOC-free and phosphate-free.
- Compatible with stainless steel, plastics and concrete.
- Formulated with surfactants readily biodegradable according to OECD testing series 301 (A to F).
- Formulated in accordance with Choisy's "Enviro-Technik" philosophy.

## DIRECTIONS



**Cleaning walls and other surfaces:** Dilute 5 to 20 ml of **CYCLONE HP** per litre of lukewarm water.

### Application procedure:

1. Cover up any food, or physically remove it from the spaces to be cleaned. Remove most of the soils and residue using a hose and/or a squeegee.
2. Apply the **CYCLONE HP** solution using an automatic dispensing system or a foam generating system. To apply the product by manually, use a manual sprayer bottle, a cloth or a scrubber brush.
3. Allow the product to stand 5 minutes (contact time) scrub as necessary.
4. Rinse thoroughly with fresh water.

**Cleaning and sanitizing surfaces in contact with food:** Cleaning and sanitizing is a consecutive two-step process.

1. **Dilution ratio for cleaning:** Use 10 to 20 ml of **CYCLONE HP** per litre of lukewarm water depending on the previously described procedure.
2. **Sanitizing:** After the surface has been cleaned, apply a **CYCLONE HP** solution diluted at a ratio between 10 to 20 ml per litre of lukewarm water depending on the application method of your choice.
3. Let the product stand for 60 seconds (contact time).
4. Rinse with water.

**When in food processing/food services establishments:** Avoid contamination of food. All surfaces subject to food contact must be thoroughly rinsed with potable water after use of this product.

## PACKAGING

Case of 4 x 3.8 litres (1 US gallon).  
205 litre drum (55 US gallons).

## CHEMICAL AND PHYSICAL PROPERTIES

pH at 1% (25 °C): 11.5 - 12.0  
Specific gravity (25 °C): 1.065 - 1.070  
Viscosity (25 °C): none  
Stability: stable at normal warehousing conditions  
Physical properties: transparent colourless liquid  
Odour: specific to the components  
Incompatible with: aluminum, soft metals, acidic products.

## LEGISLATION

Regulated by WHMIS.  
Material safety data sheet available.  
Product approved for use in the Canadian food processing industry.





# CYCLONE HP

7406

**Nettoyant dégraissant alcalin  
chloré assainissant à haute adhérence  
pour l'industrie alimentaire**



**CYCLONE HP** pénètre et émulsifie les importants dépôts de graisses animales et végétales présents dans l'industrie alimentaire. Il s'utilise pour nettoyer les instruments de travail, les équipements de transformation alimentaire, les murs et les planchers. **CYCLONE HP** est compatible avec l'acier inoxydable, les plastiques et le béton.

**CYCLONE HP** est recommandé pour utilisation dans les abattoirs (toutes variétés d'animaux d'élevage), les boucheries, les rayons des viandes dans les supermarchés, les laiteries, les fromageries et autres industries de transformation des aliments.

## AVANTAGES

- Pouvoir nettoyant remarquable même sur les surfaces verticales.
- Mousse hautement adhérente et abondante favorisant un temps de contact prolongé pour une efficacité dégraissante supérieure. Mousse facile à rincer.
- Grâce à sa formule chlorée, **CYCLONE HP** procure une activité assainissante.
- Donne des résultats de nettoyage incomparables sans même l'usage d'un système d'application à haute pression.
- Élimine les bris d'équipement causés par les systèmes de jets à haute pression.
- Réduction des coûts d'entretien : produit concentré efficace en eau tiède.
- Ne laisse pas de pellicule grasseuse après le rinçage.
- Ne dégage pas d'odeurs incommodantes.
- Sans EDTA, sans solvants, sans COV et sans phosphates.
- Compatible avec l'acier inoxydable, les plastiques et le béton.
- Formulé de surfactants facilement biodégradables selon les tests de l'OCDE série 301 (A à F).
- Développé selon l'approche « Enviro-Technik » de Choisy.

## MODE D'EMPLOI



**Nettoyage des murs et autres surfaces :**  
Diluer 5 à 20 ml de **CYCLONE HP** par litre d'eau tiède.

### Méthode d'utilisation :

1. Couvrir tous les aliments ou les enlever des locaux à nettoyer. Avant d'appliquer le produit, éliminer les plus gros débris de saleté à l'aide d'un jet d'eau ou d'un racloir.
2. Appliquer la solution de **CYCLONE HP** avec un système de dosage automatique ou un système générateur de mousse. Pour l'application manuelle, utiliser une bouteille munie d'un vaporisateur, un chiffon ou une brosse.
3. Laisser un temps de contact de 5 minutes et frotter si nécessaire.
4. Bien rincer avec de l'eau.

**Nettoyage et assainissement de surfaces en contact avec les aliments :** Le nettoyage et l'assainissement se font en deux étapes consécutives.

1. **Dilution pour le nettoyage :** Utiliser 10 à 20 ml de **CYCLONE HP** par litre d'eau tiède selon la méthode d'utilisation décrite précédemment.
2. **Assainissement :** Suite au nettoyage, appliquer une solution de **CYCLONE HP** à raison de 10 à 20 ml par litre d'eau tiède selon la méthode d'application de votre choix.
3. Laisser un temps de contact de 60 secondes.
4. Rincer à l'eau.

**Pour utilisation dans les établissements alimentaires :** Éviter la contamination des aliments. Toutes surfaces sujettes au contact direct avec la nourriture doivent être bien rincées à l'eau potable après l'usage de ce produit.

## EMBALLAGE

Caisse de 4 x 3,8 litres (1 gallon É.-U.).  
Baril de 205 litres (55 gallons É.-U.).

## PROPRIÉTÉS CHIMIQUES ET PHYSIQUES

pH à 1 % (25 °C) : 11,5 - 12,0  
Poids spécifique (25 °C) : 1,065 - 1,070  
Viscosité (25 °C) : aucune  
Stabilité : stable dans des conditions normales d'entreposage  
Aspect physique : liquide incolore transparent  
Odeur : caractéristique aux composants  
Incompatibilité : aluminium, métaux mous, produits acides

## LÉGISLATION

Réglementé par le SIMDUT.  
Fiche signalétique disponible.  
Produit autorisé pour utilisation dans l'industrie alimentaire au Canada.





# CYCLONE HP

7406

**Detergente desengrasante alcalino de saneamiento de alta adherencia con cloro para la industria alimenticia**



**CYCLONE HP** penetra y emulsiona los restos importantes de grasa de origen animal y vegetal presentes en la industria alimentaria. Se utiliza para limpiar herramientas de trabajo, equipos de transformación alimentaria, paredes y suelos. **CYCLONE HP** es compatible con el acero inoxidable, los plásticos y el hormigón.

Se recomienda utilizar **CYCLONE HP** en mataderos (todas las variedades de ganados), carnicerías, sección de carne en supermercados, centrales lecheras, queserías y otras industrias de transformación de alimentos.

## VENTAJAS

- Poder desengrasante excepcional incluso en superficies verticales.
- Espuma altamente adherente y abundante que favorece un periodo de contacto prolongado para una eficacia desengrasante superior. Espuma fácil de enjuagar.
- Gracias a su fórmula clorurada, **CYCLONE HP** procura una actividad de saneamiento.
- Proporciona resultados de limpieza incomparables sin siquiera utilizar un sistema de aplicación de alta presión.
- Evita los daños que los sistemas de chorros de alta presión ocasionan.
- Disminución de los gastos de mantenimiento: producto concentrado eficaz en agua tibia.
- No deja una película grasienta después del enjuague.
- No desprende olores incómodos.
- Sin EDTA, disolventes, COV ni fosfatos.
- Compatible con el acero inoxidable, los plásticos y el hormigón.
- Fórmula de surfactantes fácilmente biodegradables según las pruebas de la OCDE, serie 301 (A a F).
- Desarrollado de acuerdo con la filosofía "Enviro-Technik" de Choisy.

## MODO DE EMPLEO



**Limpieza de paredes y otras superficies:** Diluir de 5 a 20 ml de **CYCLONE HP** por litro de agua tibia.

### Modo de uso:

1. Cubrir todos los alimentos o sacarlos de los locales para limpiar. Antes de aplicar el producto, eliminar los residuos más grandes de suciedad con un chorro de agua o un rasgador.
2. Aplicar la solución de **CYCLONE HP** con un sistema de dosificación automático y un sistema generador de espuma. Para la aplicación manual, utilizar una botella equipada de un vaporizador, un trapo o un cepillo.
3. Dejar el producto en contacto con la superficie a limpiar durante 5 minutos y frotar si hace falta.
4. Enjuagar bien con agua.

**Limpieza y saneamiento de superficies en contacto con alimentos:** La limpieza y el saneamiento se hacen en dos etapas consecutivas.

1. **Dilución para la limpieza:** Utilizar de 10 a 20 ml de **CYCLONE HP** por litro de agua tibia, según el método de uso descrito arriba.
2. **Saneamiento:** Después de la limpieza, aplicar una solución que contenga de 10 a 20 ml de **CYCLONE HP** por cada litro en agua tibia, según el método de aplicación elegido.
3. Dejar el producto en contacto con la superficie para limpiar durante 60 segundos.
4. Enjuagar con agua.

**Para utilización en establecimientos alimenticios:** Evitar toda contaminación de los alimentos. Se deben enjuagar con agua potable todas las superficies que puedan estar en contacto directo con la comida después de cada uso de este producto.

## EMBALAJE

Cartón de 4 x 3,8 litros (1 galón EE.UU.).  
Barril de 205 litros (55 gallons EE.UU.).

## PROPIEDADES QUÍMICAS Y FÍSICAS

pH al 1 % (25 °C): 11,5 - 12,0  
Peso específico (25 °C): 1,065 - 1,070  
Viscosidad (25 °C): ninguna  
Estabilidad: estable en condiciones normales de almacenamiento  
Aspecto físico: líquido incoloro transparente  
Olor: característico a los componentes  
Incompatibilidad: aluminio, metales blandos, ácidos.

## LEGISLACIÓN

Reglamentado por el SIMDUT.  
Hoja de datos de seguridad del material disponible.  
Producto autorizado para ser usado en la industria alimentaria en Canadá.

