

LAVAGE VAISSELLE CHLORE



AVANTAGES

- Spécialement formulé pour l'élimination des taches organiques (thé, café, vin, amidon, tanin...).



APPLICATION

Liquide de lavage de la vaisselle en machine professionnelle. Contient un agent chloré pour une meilleure élimination des taches organiques (thé, café, vin, amidon, tanin...). Spécialement recommandé pour tous types de dureté d'eau.

Conforme à la législation relative au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Pour cette utilisation, rinçage à l'eau potable obligatoire. (Arrêté du 08/09/99 modifié par l'arrêté du 19/12/13).

MODE D'EMPLOI

S'utilise exclusivement avec un système de dosage automatique.

Dosage : de 0,5 à 1,5 g/L d'eau à 55/60°C en fonction de la dureté de l'eau et du niveau de salissures.

Ne pas utiliser sur l'aluminium et ses alliages.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect :	Liquide fluide
Couleur :	Jaune pâle
Parfum :	Chloré
Densité à 20°C :	1,10 à 1,15
pH à 1% à 20°C :	11,5 à 13,5
Stockage :	Entre +5°C et +35°C

CONDITIONNEMENTS

Bidon de 10 kg	Réf. 98032
Bidon de 20 kg	Réf. 98002

SECURITE

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel. Pour plus d'informations se référer à la fiche de données de sécurité.