

## TREMPAGE BIO-ENZYMATIQUE



### AVANTAGES

- Action renforcée sur les salissures grâce aux enzymes.
- Idéal pour la vaisselle fortement souillée et différée avant le passage en machine.
- Anti-mousse : minimise les phénomènes de mousse dans le bac de lavage.



### APPLICATION

Liquide de trempage de la vaisselle fortement souillée et différée avant le passage en machine. Utilisable sur toute la vaisselle : couverts et ustensiles en inox, assiettes, pats, verrerie...

Conforme aux arrêtés du 08/09/1999 et du 19/12/2013 relatifs au nettoyage des surfaces et du matériel pouvant se trouver au contact avec des denrées alimentaires.

### MODE D'EMPLOI

**Dosage :** 10 g/L d'eau tiède (45°C max.), soit 1%.

Laisser tremper la vaisselle 10 à 30 minutes.

Egoutter et passer en machine à laver.

Il n'est pas nécessaire de rincer la vaisselle entre le trempage et le passage en machine.

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect :	Liquide fluide
Couleur :	Jaune pâle
Parfum :	Inodore
Densité à +20°C :	1,015 à 1,035
pH à 20°C :	8,90 (base faible)
Stockage :	Entre +5°C et +35°C

### CONDITIONNEMENTS

Bidon de 5 L Réf. 1324

### SECURITE

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