



FICHE TECHNIQUE CUISINE ET RESTAURATION

LAVAGE VAISSELLE EAUX DURES



AVANTAGES

- Formule très concentrée : fort pouvoir dégraissant
- Elimine les tâches tenaces
- Anti-calcaire et laisse la vaisselle brillante



MADE IN
FRANCE

- Laisse la vaisselle brillante
- Contact alimentaire : conforme à la méthode HACCP, arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013

APPLICATION

Liquide de lavage de la vaisselle en machine professionnelle en eau dure ou calcaire.

MODE D'EMPLOI

Ne pas utiliser sur l'aluminium et ses alliages. Peut également s'utiliser dans les tunnels de lavage des armoires en blanchisserie.

S'utilise exclusivement avec un système de dosage.

Eau dure	
Dosage	De 0,5 à 3 g/l d'eau selon le niveau de salissure et de la dureté de l'eau

COMPOSITION

Contient, parmi d'autres composants :

- Moins de 5% de phosphonate
- 15% ou plus, mais moins de 30% de EDTA et sels

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Etat Physique :	Liquide fluide
Couleur :	Incolore à jaune pâle
Odeur :	Inodore
Densité :	1,238
pH :	-12,5

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5L	Réf. 4707
Bidon de 25kg	Réf. 4710

SECURITE

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

FAITES LE CHOIX D'UN MATERIEL ADAPTE

Doseur connecté Réf. CM2GOGO

