



**FICHE  
TECHNIQUE**  
CUISINE  
& RESTAURATION

# TREMPAGE ALCALIN



## AVANTAGES

- Élimine les salissures cuites et carbonisées avant le passage en machine
- Utilisable sur couverts, ustensiles en inox, assiettes, plats, verrerie...
- Rénove l'argenterie



**MADE IN  
FRANCE**

## APPLICATION

S'utilise avant le passage en machine pour la vaisselle souillée de matières cuites et carbonisées. Recommandé pour la rénovation de l'argenterie.

## MODE D'EMPLOI

**Trempe de la vaisselle avant lavage en machine :**  
Diluer à 1% à 50°C. Laisser tremper 30 minutes.

### Rénovation de l'argenterie :

Diluer à 1% à 50°C. Placer au fond du bac une feuille d'aluminium et y poser les couverts. Laisser tremper de 5 à 10 minutes. Rincer soigneusement à l'eau chaude.

## COMPOSITION

Phosphates : moins de 5%.  
EDTA et sels : moins de 5%.

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Etat Physique : Liquide fluide  
Couleur : Incolore à jaune pâle  
pH : Base forte

## CONDITIONNEMENT

Bidon de 5L      Réf. 1325

## SECURITE

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

