

LIQUIDE TREMPAGE VAISSELLE

061154 – Colis de 2 bidons de 5 litres

UTILISATION

- Trempage de la vaisselle avant lavage en machine. Convient pour les couverts et ustensiles en inox, assiettes, plats, verrerie...
- Agit efficacement sur les salissures difficiles y compris les résidus gras carbonisés ou non. Fait briller les couverts et la verrerie. Facilite l'enlèvement des dépôts alimentaires (protéines, matières grasses...), grâce à sa formule avec enzymes. pH neutre non corrosif sur la verrerie et la vaisselle fragile.



Réf. 061154 : Colis de 2 bidons de 5 litres

COMPOSITION

5% ou plus, mais moins de 15% de : Agents de surface anioniques, agents de surface non ioniques, savon.

Moins de 5% de : Phosphonates.

Contient également : enzymes, agents conservateurs (benzisothiazolinone, méthylisothiazolinone, laurylamine dipropylènediamine).

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : liquide fluide jaune

Odeur : savon

Densité : $1,03 \pm 0,01$

pH : $7,50 \pm 0,50$

CONDITIONNEMENT

Colis de 2 bidons de 5 L

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Risque de lésions oculaires graves. En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste. Porter un appareil de protection des yeux/du visage. En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin (si possible lui montrer l'étiquette). Conserver hors de la portée des enfants. Produit réservé à un usage exclusivement professionnel. Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande. En cas d'urgence, contacter l'hôpital F.Widal, centre anti-poison et de toxicovigilance de Paris, au 01 40 05 48 48.

MODE ET DOSES D'EMPLOI

Réaliser une solution de 10 à 20 g/L en eau tiède (au maximum 40°C) dans un bac de trempage (50 à 100 ml pour un bain de 5L). Plonger la vaisselle dans le bain et laisser tremper de 20 à 30 minutes. Égoutter la vaisselle et passer en machine avec un produit de lavage de notre gamme.

NORMALISATION

Conforme à l'arrêté du 19 Décembre 2013 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boisson pour l'alimentation de l'homme et des animaux.