

Liquide vaisselle Machine L300

Détergent désinfectant chloré – Vaisselle en machine – Eau très dure

010431 / 010436

AVANTAGES

- **EFFICACITÉ D'ACTION** : Ce produit permet d'éviter la formation de traces blanches liées à des dépôts calcaires grâce à sa concentration élevée en anti-calcaire. Il contient un agent de blanchiment chloré pour une hygiène parfaite de la vaisselle et une efficacité remarquable sur les tanins, théine, caféine.
- **PERFORMANCE** : Liquide de lavage de la vaisselle en machine professionnelle, utilisable en eau dure et très dure jusqu'à 40°TH. Ce produit s'utilise uniquement avec un doseur automatique. Il nettoie, dégraisse et désinfecte parfaitement la vaisselle grâce à ses agents alcalins.



Réf. 010431 Colis d'un bidon de 25 kg
Réf. 010436 Colis 2 bidons de 5L

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : liquide limpide incolore à jaune paille
pH à 1% : 12,50 +/- 0,5
Densité à 20°C : 1,35 +/- 0,05
Tau extrait sec : 33,5 – 34,5%

MODE D'EMPLOI

- Utilisation uniquement en lave-vaisselle professionnel, ne pas utiliser pour la plonge manuelle.
- Débarrasser la vaisselle des résidus de nourriture avant de la placer dans le lave-vaisselle ou les paniers de lavage et éviter de laisser sécher les souillures organiques avant le lavage.
- Vérifier la propreté du bac et des filtres entre chaque service.
- Faire fonctionner la pompe de lavage durant quelques minutes avant le passage du premier panier.

Dose d'emploi :

- Régler la pompe distributrice pour un dosage de dans l'eau de rinçage de 1 à 5 g/l d'eau de 55/60°C
- Ne pas mélanger avec d'autres préparations chimiques
- Lors d'une première utilisation, purger et rincer les pompes de distribution afin d'éviter une possible cristallisation due à un mélange de produits
- Ne pas utiliser sur aluminium et alliages légers.

COMPOSITION

Etiquetage selon le règlement CE n°648/2004-907/2006.

30% et plus : phosphates.

Agents de blanchiments chlorés.

Actif biocide : HYPOCHLORITE DE SODIUM EN SOLUTION, CAS N°7681-52-9, 40 G/KG,

APPLICATIONS

- Matériels hospitaliers – Vaisselle fragile en machine.

REGLEMENTATION

- Conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 version consolidée au 19/12/2013, relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.
- Conforme à la norme AFNOR EN 1276, bactéricide en 5 minutes.
- TP 04