

LAVER, DEGRAISSER ET DESINFECTER MANUELLEMENT LA VAISSELLE AVEC LIQUIDE VAISSELLE BACTERICIDE ECONOMIQUE

Détergent désinfectant liquide pour le lavage de la vaisselle à la main



AVANTAGES PRODUITS

- Elimine tous corps gras de toutes provenances et de toutes natures
- Un pouvoir mouillant, nettoyant et dégraissant très élevé
- Bactéricide

DEVELOPPEMENT DURABLE

- Fabriqué en France
- Biodégradabilité supérieure à 90 %
- Conforme aux arrêtés du 08/09/1999 relatifs aux produits de nettoyage pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires

SELECTION CUISINE



web



* émission de substances volatiles dans l'air intérieur présentant un risque de toxicité par inhalation sur une échelle de classe de A+ (très faibles émissions) à C (fortes émissions)

PROPRIETES

LIQUIDE VAISSELLE BACTERICIDE ECONOMIQUE est une combinaison équilibrée de tensioactifs et de détergents éliminant les corps gras de toutes provenances et de toutes natures.

LIQUIDE VAISSELLE BACTERICIDE ECONOMIQUE a un pouvoir mouillant, nettoyant et dégraissant très élevé.

LIQUIDE VAISSELLE BACTERICIDE ECONOMIQUE est conforme à la législation des produits de nettoyage pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : liquide

Couleur : jaune

Parfum : citron

Densité : 1

PH : 7,0 ± 0,2

Matière active : 12 à 15 %

Excellente stabilité en eau dure

Biodégradabilité supérieure à 90 %

Contient entre autres composants de 25 à 30 % de tensioactifs non ioniques.

APPLICATIONS

LIQUIDE VAISSELLE BACTERICIDE ECONOMIQUE est parfaitement adapté pour laver, dégraisser et désinfecter la vaisselle à la main.

LIQUIDE VAISSELLE BACTERICIDE ECONOMIQUE peut également s'utiliser pour le nettoyage des lieux ou des instruments en contact avec les aliments (chambres froides, frigos, instruments de découpe, sols, murs, etc...).

PROCES VERBAUX - REFERENCES

LIQUIDE VAISSELLE BACTERICIDE ECONOMIQUE est conforme à la norme Bactéricide EN1276 : temps de contact 5 mn en condition de saleté.

LIQUIDE VAISSELLE BACTERICIDE ECONOMIQUE s'intègre parfaitement dans une démarche HACCP.

MODE D'EMPLOI

Dilution : 1 à 10 gr par litre d'eau tiède ou chaude

Gros nettoyage : 12 à 14 gr par litre d'eau.

Désinfection : dilution 5 gr par litre.

Laver la vaisselle, la verrerie, et les objets divers en les plongeant dans un bac avec LIQUIDE VAISSELLE BACTERICIDE ECONOMIQUE.

Laisser tremper 5 minutes. Nettoyer et rincer la vaisselle.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Se rincer abondamment à l'eau claire en cas de contact avec les yeux. Tenir hors de la portée des enfants. Formule déposée au Centre Antipoison de Marseille (Hôpital Salvator) tél : 04.91.75.25.25 Stocker à l'abri du gel. Dangereux. Respectez les précautions d'emploi. Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant les produits



TRANSPORT ET STOCKAGE

Transport : Pas de précaution particulière.

Stockage et conservation : Un an en emballage d'origine fermé, dans un lieu frais, bien ventilé, à l'abri du gel.

COULEUR

Jaune

EMBALLAGES

Flacon : 750 ml.

Bidon : 5 litres livré avec une pompe, 20 litres.

Fût : 220 litres.



web