

► RESERVE A L'USAGE PROFESSIONNEL

KITCHEN



DIPP N°11 LIQUIDE VAISSELLE PLONGE DESINFECTANT

Description et propriétés principales

- ✓ formule ultra dégraissante, concentrée et économique à l'usage
- ✓ spécialement conçu pour le lavage et la désinfection de toute la vaisselle à main, assiettes, verres, couverts, casseroles, batteries, petit matériel et autres récipients alimentaires
- ✓ décolle et élimine toutes les salissures et graisses animales et végétales
- ✓ bactéricide à 2% selon la norme EN 1276 pour un temps de contact de 5 minutes en condition de propreté.
- ✓ désinfecte également la vaisselle pour une sécurité alimentaire optimisée
- ✓ les agents mouillants facilitent le rinçage et évitent la formation de traces au séchage pour une brillance étincelante
- ✓ garantit un résultat net et une fraîcheur citron
- ✓ de pH neutre, ce détergent n'est pas agressif vis à vis des surfaces traitées et de l'épiderme

Mode d'emploi et dosage

- économique à l'emploi grâce à sa formule très concentrée
- rincer la vaisselle avant de la faire tremper
- dosage pour une action désinfectante: dilution à 2% soit 20ml par litre d'eau
- dosage pour le lavage uniquement: dilution à 1% soit 10ml par litre d'eau
- laisser tremper durant 5 minutes et laver la vaisselle à l'aide d'une éponge
- rincer abondamment à l'eau chaude claire
- laisser sécher, la vaisselle peut être utilisée après séchage

Environnement • Législation • Normes

- les agents de surface contenus dans cette préparation respectent les critères de biodégradabilité définis dans le règlement (CE) no 648/2004 relatif aux détergents
- produit conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des matériels et ustensiles pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 19/12/2013 modifiant l'arrêté du 08/09/1999)

Données techniques

- aspect: liquide
- couleur: jaune clair
- odeur: citron
- densité relative (20°C): 0,980
- pH 100%: 7
- solubilité dans l'eau: complètement soluble

Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc être prises pour des spécifications.

Recommandations particulières

Manipulation

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation, d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de données de sécurité correspondante (Material Safety Data Sheet).

Stockage

Conservé le produit dans son emballage d'origine bien fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Données logistiques

- référence: 1105
- unité de vente: 1x5L
- unités par carton: 4x5L
- type de fermeture: bouchon
- cartons par palette: 32 (4x8 cartons)
- code EAN - unité de vente: 5420035110515
- code EAN - carton: 5420035110522