

KIT ESSENTIEL HYGIENE + PACK CONTROLE TEMPERATURE HACCP



1 x DIPP N° 24 NETTOYANT CUISINE – 5L

- Professionnel, efficace et puissant
- Idéal pour le nettoyage journalier
- Élimine les graisses et souillures, garantit un résultat brillant et sans traces
- Economique à l'emploi grâce à sa formule très concentrée



2 x DIPP N° 02 DEGRAISSANT CUISINE – 5L

- Multi-dégraissant et nettoyant professionnel hautement concentré qui décompose et élimine rapidement les graisses incrustées, huiles et taches tenaces
- Convient pour le nettoyage cuisine professionnelles et autres applications HACCP
- Élimine les graisses et souillures, garantit un résultat brillant et sans traces



1 x DIPP N° 34 DEGRAISSANT-DESINFECTANT – 5L

- Formule nettoyante et désinfectante agréée AMM BTR0320
- Élimine toutes salissures, levures et bactéries
- Convient pour locaux et toutes surfaces dures et lisses
- Spectre d'applications très large: tt surfaces et tt matières



- 1 Régistre de vérification des températures
- 1 Fiche avec températures recommandées
- 10 Feuilles avec des autocollants hebdomadaires

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.

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

Données logistique

- Tout dans 1 box
- Référence: 7301
- Unité de vente: 1x20L
- Unité par carton : 4x5L + pack
- Cartons par palette: 32 (4x8 cartons)
- Code EAN carton: 5420035730126