

► RESERVE A L'USAGE PROFESSIONNEL

KITCHEN



DIPP N°24 NETTOYANT CUISINE MULTI PRO

Description et propriétés principales

- ✓ professionnel, efficace et puissant
- ✓ idéal pour le nettoyage journalier des principales surfaces en cuisine/labo: plans de travail, tables et planches de découpe, meubles, sols, carrelages, portes et plafonds
- ✓ convient également pour le matériel de cuisine, la vaisselle en plonge manuelle ainsi que pour le nettoyage des vitres
- ✓ élimine les graisses et souillures; Garantit un résultat brillant et sans traces
- ✓ économique à l'emploi grâce à sa formule très concentrée

Mode d'emploi et dosage

Nettoyage à l'aide d'un seau (6 à 8L):

- diluer 20 à 40 ml en fonction du degré de salissures et de préférence dans de l'eau chaude (< 50°C)
- appliquer la solution à l'aide d'une éponge, lavette, brosse ou mop
- rincer à l'eau claire et laisser sécher

Nettoyage à l'aide d'un vaporisateur:

- diluer 20 ml dans un vaporisateur de 750 ml d'eau
- vaporiser la solution sur la surface à nettoyer
- frotter et nettoyer à l'aide d'une lavette ou d'un chiffon humide
- rincer à l'eau claire et laisser sécher

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 pour la **France** : conforme à l'arrêté du 19/12/2013 modifiant l'arrêté du 08/09/1999

Données techniques

- aspect: liquide
- couleur: vert/bleu
- odeur: citron
- densité relative (20°C): 1,004
- 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: 2405
- unité de vente: 1x5L
- unités par carton: 4x5L
- type de fermeture: bouchon
- cartons par palette: 32 (4x8 cartons)
- code EAN - unité de vente: 5420035240519
- code EAN - carton: 5420035240526