



LAVAGE VAISSELLE DESINFECTANT



AVANTAGES

- Elimine facilement les taches organiques : thé, café, vin, amidon, tanin...
- Action désinfectante (bactéricide).
- Favorise l'éclat et le séchage de la vaisselle.



APPLICATION

Liquide de lavage et de désinfection de la vaisselle et des équipements de cuisine en machine professionnelle.

S'utilise dans tous les types de machines.

S'utilise quelle que soit la dureté de l'eau.

Conforme aux arrêtés du 08/09/1999 et du 19/12/2013 relatifs au nettoyage des surfaces et du matériel pouvant se trouver au contact avec des denrées alimentaires.

MODE D'EMPLOI

S'utilise exclusivement avec un système de dosage.

Dosage : 1 à 3 g par litre d'eau à 55/60°C.

Pour la vaisselle fragile (faïence, porcelaine...) y compris la verrerie faire un essai préalable.

Ne pas utiliser sur l'aluminium et ses alliages.

Peut également s'utiliser dans les tunnels de lavage des armoires en blanchisserie.

TYPE DE PRODUIT

Liquide prêt à l'emploi pour lavage et désinfection – TP04 – Règlement Biocides 528/2012.

SUBSTANCE ACTIVE

Hypochlorite de sodium, solution ...% chlore actif (N° CAS 7681-52-9) = 30 g/kg.

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

Activité bactéricide : NF T 72-300 (45°C – 7g/L).

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect :	Liquide fluide
Couleur :	Incolore à jaune pâle
Densité à +20°C :	1,37 +/- 0,02
pH à 20°C :	Base forte
Stockage :	entre +5°C et +35°C

CONDITIONNEMENTS

Bidon de 5 L	Réf. 717
(Carton de 2)	
Bidon de 25 kg	Réf. 15718

SECURITE

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel. Pour plus d'informations se référer à la fiche de données de sécurité.

Utilisez les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.