

LIQUIDE VAISSELLE

CUISINE



Application

Pour le lavage manuel et le dégraissage de la vaisselle, verreries, batteries et ustensiles de cuisine en collectivités, CHR, industries, cuisines collectives et industrielles...

Utilisation et dosage

Diluer de 3mL (0,3%) à 5mL (0,5%) par litre d'eau. Rincer en cas de contact alimentaire.

Composition

Moins de 5% d'agents de surface anioniques ; parfums ; agents conservateurs (MIT, BIT) ; fragrances allergisantes : d-limonene.

Caractéristiques

Aspect : Liquide fluide

Couleur : Jaune

Parfum de synthèse : Citron

Densité : 1,015 – 1,035 g/mL

pH : 7 – 8

Précautions

Contient : 2-méthylisothiazol-3(2H)-one; BENZISOTHIAZOLINONE. Peut provoquer une allergie cutanée. Provoque une sévère irritation des yeux. Porter des gants de protection, un équipement de protection des yeux. EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU: Laver abondamment à l'eau. EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX: Rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. En cas d'irritation ou d'éruption cutanée: consulter un médecin. Éliminer le contenu et le récipient dans un centre de collecte de déchets dangereux ou spéciaux, conformément à la réglementation locale.

Conditionnement

Bidon de 5 L - Carton de 3 x 5 L - Palette de 36 cartons, (GAO0052).

PRODUIT UNIQUEMENT À USAGE PROFESSIONNEL

FDS disponible sur : www.sodel-sa.eu



ATTENTION

Sodel
HYGIÈNE • DÉSINFECTION • SURODOURANTS

Version du 30.08.2023

FABRIQUÉ EN FRANCE