



AVANTAGES

- A base d'enzymes : action renforcée sur les salissures
- Utilisable sur toute la vaisselle
- Anti-mousse : minimise la mousse dans le bac de lavage



- Idéal pour la vaisselle fortement souillée et différée avant le passage en machine
- Contact alimentaire : conforme à la méthode HACCP, arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013

APPLICATION

Liquide de trempage de la vaisselle fortement souillée et différée avant le passage en machine. Utilisable sur toute la vaisselle : couverts et ustensiles en inox, assiettes, plats, verrerie...

MODE D'EMPLOI

Dosage : 10 g/L d'eau tiède (45°C max.), soit 1%.
Laisser tremper la vaisselle 10 à 30 minutes.
Egoutter et passer en machine à laver.
Il n'est pas nécessaire de rincer la vaisselle entre le trempage et le passage en machine.

COMPOSITION

Contient, parmi d'autres composants :

- Moins de 5% de phosphonate
- 5% ou plus, mais moins de 15% d'agents de surface anioniques
- 5% ou plus, mais moins de 15% d'agents de surface non ioniques
- 5% ou plus, mais moins de 15% de savon
- Enzymes

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Etat Physique :	Liquide fluide
Couleur :	Jaune pâle
Odeur :	Inodore
Densité :	1,015 à 1,035
pH :	8,90

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5 L Réf. 1324

SECURITE

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

