

PRO LAVE 755 CHLORE

LAVAGE MACHINE CHLORÉ

APPLICATIONS

Utilisé pour les machines à laver la vaisselle et batterie de cuisine, matériels de découpe et d'emballage, chambres froides, murs, carrelages, sols, locaux de stockage et de préparation des denrées alimentaires.

DONNÉES

PHYSICO-CHIMIQUES

pH : 14

Densité : 1.13

Biodégradable à + de 90%.

Conforme à l'arrêté du 08.09.1999 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.



PROPRIÉTÉS

- Composé de sels alcalins, de tensioactifs, de composés chlorés qui permet une action dégraissante.
- Efficace sur les graisses animales grâce au chlore actif.
- Contient un agent blanchissant efficace sur les salissures colorées.
- Bon rapport qualité/prix.

MODE D'EMPLOI ET DOSAGE

Machine à laver la vaisselle et batterie :

2 à 4 g/L. Température 55 à 60°C.

En fonction du TH et du degré de salissures :

Jusqu'à 15° TH : 2 à 4 g/L

Jusqu'à 30° TH : 4 à 8 g/L

Manuel et pulvérisation :

5 à 10 g/L en eau tempérée.

Rincer abondamment tout ustensile devant être au contact d'aliments.

RECOMMANDATIONS ET SÉCURITÉ D'EMPLOI

- Utiliser de préférence en eau adoucie pour un résultat optimal.
- Déconseillé sur un matériel en aluminium, verrerie en grande quantité et couvert décoré avec relief.
- Éviter le contact du produit avec les acides.
- Consulter la fiche de données de sécurité avant emploi.
- Tenir hors de portée des enfants.

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez consulter la fiche de données de sécurité.