

TREMPAGE BIO-ENZYMATIQUE



AVANTAGES

- Action renforcée sur les salissures grâce aux enzymes.
- Idéal pour la vaisselle fortement souillée et différée avant le passage en machine.
- Anti-mousse : minimise les phénomènes de mousse dans le bac de lavage.



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...

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

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.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect :	Liquide fluide
Couleur :	Jaune pâle
Parfum :	Inodore
Densité à +20°C :	1,015 à 1,035
pH à 20°C :	8,90 (base faible)
Stockage :	Entre +5°C et +35°C

CONDITIONNEMENTS

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.