



HYGIENE DE LA CUISINE

POUDRE DE TREMPAGE

Poudre de trempage de la vaisselle.
Rénove et désincruste.



Séquestrante & Désincrustante

PROPRIÉTÉS :

POUDRE DE TREMPAGE est un produit de rénovation des couverts en Inox et de la vaisselle avant passage en machine. Elle décolle les souillures organiques tenaces et évite plusieurs passages en machine.

DOSAGE :

Dosage : 5 à 20 g / L en eau chaude 60°C pendant 15 minutes.

Possibilité de diminuer les doses et augmenter le temps de contact.

Bien dissoudre la poudre dans l'eau avant le trempage.

PRECAUTIONS D'EMPLOI & STOCKAGE :

Les recommandations complètes relatives aux précautions de stockage, d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la fiche de sécurité du produit, disponible sur demande.

Respecter les précautions d'emploi.

LEGISLATIONS :

Conforme à la biodégradabilité des détergents (règlement CE N° 648/2004).

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements).

Uniquement pour usage professionnel.

CARACTÉRISTIQUES :

Aspect : Poudre blanche

Ph à 1% : 12 +/- 1

Densité à 20° : 0.95 g/cm³ +/- 0.01

CONDITIONNEMENT :

Seau de 10Kg

Ref. ADISCO
114228

Ref. Fournisseur
622074



Danger

