



HYGIENE DE
LA CUISINE

NETTOYANT DÉGRAISSANT ALIMENTAIRE

Dégraissant polyvalent sol & surfaces



Dégraissage renforcé



Manuel & Machine

PROPRIÉTÉS :

Food-Line Nettoyant Dégraissant Alimentaire est un dégraissant polyvalent conçu pour nettoyer toutes surfaces grasses, à l'aide d'une lavette, en pulvérisation ou en auto-laveuse pour les sols de cuisines ou d'industries alimentaires.

Agréé contact alimentaire.

DOSAGE :

- En autolaveuse (lavage quotidien) :

En dilution à raison de 1 à 3%.

Pour une opération de dégraissage de sols encrassés : en dilution à raison de 5 à 10%.

- En manuel :

En dilution à raison de 30 à 40 ml pour 10 litres d'eau.

Appliquer sur la surface avec une éponge ou en pulvérisation.

Rincer puis essuyer avec un chiffon propre

PRÉCAUTIONS 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.



ADISCO Groupement :
Le Pôle, 333, cours du 3^{ème} millénaire
69800 SAINT PRIEST
Tél : 04 72 01 13 14
info@adisco.fr - www.adisco.fr



L'hygiène professionnelle



HYGIENE DE
LA CUISINE

NETTOYANT DÉGRAISSANT ALIMENTAIRE

Dégraissant polyvalent sol & surfaces

CARACTÉRISTIQUES :

Aspect :	Liquide limpide incolore
Ph à 1% :	11 +/- 0.01
Densité :	1.06 g/cm3 +/- 0.01

CONDITIONNEMENT :

Carton 4x5L

Ref. ADISCO
114233

Ref. Fournisseur
622803



Danger

UN3266



ADISCO Groupement :
Le Pôle, 333, cours du 3^{ème} millénaire
69800 SAINT PRIEST
Tél : 04 72 01 13 14
info@adisco.fr - www.adisco.fr



L'hygiène professionnelle