



HYGIENE DE
LA CUISINE

DÉTARTRANT LIQUIDE

Entretien régulier des surfaces et du matériel de cuisine.



Formule concentrée



Détartrant polyvalent

PROPRIÉTÉS :

Food-Line Détartrant Liquide s'utilise pour un entretien régulier de toutes les surfaces et matériaux dans une cuisine professionnelle. Permet d'éliminer le calcaire de la machine à laver la vaisselle, de la vaisselle incrustée, du petit matériel, des bains-marie, des bouilloires, des théières, cafetières, etc...

DOSAGE :

• Détartrage des lave-vaisselle :

dégraisser parfaitement la machine, arrêter les équipements de dosage. Remplir ensuite le lave-vaisselle, ajouter Food-Line Détartrant Liquide dans le bac de lavage à raison de 5 à 10% (soit 25 à 50 cl de produit pour 5L d'eau). Faire fonctionner le lave-vaisselle pendant 10 à 15 min. Vidanger et vérifier le détartrage de la machine. Répéter si nécessaire.

Vidanger et rincer abondamment. Remettre les appareils de dosage en service.

• Détartrage de la vaisselle par trempage :

dégraisser la vaisselle à détartrer. Diluer de 1 à 5% dans l'eau chaude (soit entre 10 et 50 ml pour 1L d'eau) en fonction du niveau d'entartrage. Tremper la vaisselle dans la solution jusqu'à l'élimination du tartre. Frotter si nécessaire pour enlever les dépôts tenaces. Rincer abondamment avec de l'eau claire et laisser sécher.

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

DÉTARTRANT LIQUIDE

Entretien régulier des surfaces et du matériel de cuisine

CARACTÉRISTIQUES :

Aspect :	Liquide limpide incolore
Ph :	2 +/- 0.5
Densité à 20°C :	1.105 g/cm3 +/- 0.02
Parfum :	Sans
Contient :	Acide phosphorique

CONDITIONNEMENTS :

Carton 2x5L

Ref. ADISCO
114240

Ref. Fournisseur
622173



Danger

UN 3264



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