

DÉTERGENT DÉSINFECTANT POUR LA VAISSELLE EN MACHINES INDUSTRIELLES



VAISSELLE PRO MACHINE BACTERICIDE

- CUISINE
- DÉSINFECTION
- ET DÉCONTAMINATION
- ACTION**
- Laver la vaisselle



Photo non contractuelle



INNOVATION :

■ Spécialement conçu pour le lavage et la désinfection de la vaisselle en machines industrielles, avec des eaux de dureté moyenne (TH de 15 à 25°).

PROTECTION :

■ DÉSINFECTANT : bactéricide EN 1276 dans les conditions de saleté (en 5 min à 4 % à 20°C, bactéricide à 1 % à 60°C).

■ Également efficace sur la Salmonella enterica dans les mêmes conditions.

■ Évite la formation de dépôts calcaires sur la vaisselle.

■ Élimine le risque d'entartrage du matériel.

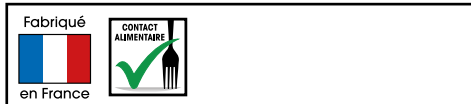
■ Sans COV.

CONSEIL :

■ Utilisable avec un doseur lave-vaisselle.

■ Idéal pour les restaurants scolaires, l'hôtellerie, la restauration rapide, les maisons de retraites, les cliniques, ...

■ Éviter de laver en machine la vaisselle fragile (argenterie, porcelaine, vaisselle avec décors fragiles, verrerie en cristal, articles en bois ou corne).

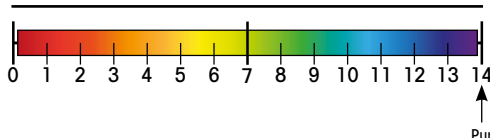


CONDITIONNEMENTS :



Bidon
20 L

pH :



MODE D'EMPLOI :

■ Dosage : Régler le débit pour obtenir de 1 à 3 g/L de produit dans le bain de lavage.

■ Respecter la dose de 40 g/L (ou 4 %) pour une action bactéricide.

■ Craint le gel.

■ Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

■ Utiliser les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

CARACTÉRISTIQUES :

■ Liquide fluide jaune.

■ Densité > 1.

■ Préparation à usage biocide TP02/04 : Hypochlorite de sodium, solution... % cl actif (CAS : 7681-52-9) : 24,00 g/kg.

AVEC CE PRODUIT, IPC VOUS PROPOSE :

- DOSEUR LV
- RINCENET ECOLABEL

IR :