PRODETER 12x1L/CPA035-14/





- Fortement concentré.
- Dégraissant unique.
- Décolle, émulsionne et disperse toutes souillures.
- Très économique à l'usage.

PROPRIETES

- Conforme à la norme réglementant les constituants de produits destinés au nettoyage de matériel ou surfaces pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.
- Détergent très fortement concentré pour le lavage de la vaisselle à la main.
- Contient un proportion exceptionnellement élevée de tensioactifs lui conférant un pouvoir dégraissant unique.
- Décolle rapidement toutes souillures, les émulsionne et les disperse.
- Domaines d'application : hôtels, restaurants, hôpitaux, cantines, collectivités, industries alimentaires, boucheries...

MODE D'EMPLOI

- Utiliser de manière économique.
- Produit neutre, ne présente aucun danger de corrosion même sur l'aluminium.
- Protège la peau des irritations occasionnées par un usage répété ou prolongé.
- Température de l'eau recommandée : de 30 à 40°C, mais peut être également utilisé avec de l'eau froide.

DOSAGE

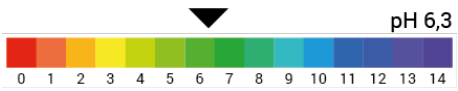
- 3 à 5 ml/l selon le degré de salissure.

LOGISTIQUE

Palettisation: 40
Conditionnement:

PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Etat physique / Physical state	Liquide / Liquid
ph	6,5
Densité / Density	1,040 kg/l
Solubilité/ Solubility	Complètement soluble / Completely soluble



PRECAUTIONS

- Lire attentivement la fiche de sécurité, la fiche technique ainsi que l'étiquette sur l'emballage.
- Stocker le produit dans son emballage d'origine à l'abri de la lumière et de l'humidité.
- Conserver à une température comprise entre 5° et 30°C en évitant les températures extrêmes (>40°C) durant des périodes prolongées.
- A usage strictement professionnel

FOOD