

LAVE CHLORE 780

Lavage machine chloré



Applications

- ✓ Utilisé pour les machines à laver la vaisselle et batterie de cuisine, matériels de découpe et d'emballage, chambres froides, murs, carrelages, sols, locaux de stockage et de préparation des denrées alimentaires

Propriétés

- ✓ Composé de sels alcalins, de tensioactifs, de composés chlorés qui permet une action dégraissante
- ✓ Efficace sur les graisses animales grâce au chlore actif
- ✓ Contient un agent blanchissant efficace sur les salissures colorées
- ✓ Bon rapport qualité/prix

Mode d'emploi et dosage

Machine à laver la vaisselle et batterie : 2 à 4 g/L. Température 55 à 60° C

En fonction du TH et du degré de salissures :

jusqu'à 15° TH : 2 à 4 g/L

jusqu'à 30° TH : 4 à 8 g/L

Manuel et pulvérisation : 5 à 10 g/L en eau tempérée

Rincer abondamment tout ustensile devant être au contact d'aliments

Recommandations et sécurité d'emploi

- ✓ Utiliser de préférence en eau adoucie pour un résultat optimal
- ✓ Déconseillé sur matériel en aluminium, verrerie en grande quantité et couvert décoré avec relief
 - ✓ Éviter le contact du produit avec les acides
 - ✓ Consulter la fiche de données de sécurité avant emploi
 - ✓ Tenir hors de portée des enfants

Données physico-chimiques

- ✓ pH : 14
- ✓ Densité : 1.13

Biodégradable à + de 90%

Conforme à l'arrêté du 08.09.1999 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires

Conditionnement*

Jerrican 5 L (4 x 5 L) – Flaçon 1 L (15 x 1 L) – Jerrican 20 L

* Plus de conditionnements sur demande



Z.I. 412 RUE GUSTAVE EIFFEL – 26400 CREST – Tel : 04 75 25 50 21 – contact@hagral.fr