

# Food-line

## LIQUIDE VAISSELLE CHLORÉ

Détergent alcalin chloré pour le lavage de la vaisselle en machine  
Toutes eaux



### DOMAINES D'APPLICATION

**Food-Line Liquide Vaisselle Chloré** est spécialement conçu pour le lavage professionnel en eaux mi-dures. Ses agents séquestrants évitent les incrustations de calcaire sur la vaisselle et favorisent la dispersion et la solubilisation des souillures. Sa formule chlorée lui assure une efficacité optimum à faible dosage sur les tâches pigmentées et taniques.

**Food-Line Liquide Vaisselle Chloré** attaque les graisses et les souillures cuites. Améliore le niveau d'hygiène grâce à ses agents chlorés.

Élimine facilement les taches tenaces (café, thé, fruits, colorants alimentaires).

**Food-Line Liquide Vaisselle Chloré** n'est pas compatible avec des matériaux sensibles aux alcalins chlorés (cuivre, laiton, aluminium, caoutchouc).

### CARACTÉRISTIQUES

Aspect : liquide limpide jaune

Odeur : chlorée

pH (1 g/l) : 11,4 (± 0,5)

Densité à 20°C : 1,170 (± 0,02)

Pouvoir oxydant : 1,8 % en chlore actif en fabrication

### DOSAGE

**Food-Line Liquide Vaisselle Chloré** s'utilise avec des doseurs automatiques.

Régler le débit à environ 1 à 3 g/l de produit dans le bain de lavage, en fonction du degré de salissure et de la dureté de l'eau, jusqu'à 25°F.

### RECOMMANDATIONS

Se référer aux indications portées sur l'étiquette et à la fiche de sécurité correspondante.

Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels.

Stocker le produit dans son emballage d'origine à l'abri de la lumière et à une température comprise entre 5° et 40°C.

### LÉGISLATION

Produit conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des surfaces pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999 modifié par l'arrêté du 19/12/2013).

Conforme à la biodégradabilité des détergents (règlement CE N° 648/2004 modifié).

Produit destiné à un usage professionnel uniquement.

Formule déposée au Centre Antipoison INRS : 01 45 42 59 59.

### CONDITIONNEMENTS

• Bidon de 5 litres (code : 622193) • Bidon de 20 litres (code : 622195)



HYGIÈNE  
EN  
CUISINE



Produit conçu et fabriqué  
sous système de management  
de la qualité certifié AFAQ ISO 9001  
et distribué par Adisco



L'hygiène professionnelle

ADISCO Groupement :  
65, rue du Dauphiné  
69808 SAINT-PRIEST cedex  
Tél : 04 72 01 13 14  
info@adisco.fr