

Food-line

RINÇAGE VAISSELLE

Liquide de rinçage de la vaisselle en machine

- Eaux douces • Non chloré

DOMAINES D'APPLICATION

Food-Line Rinçage Vaisselle favorise le séchage de la vaisselle en facilitant l'écoulement de l'eau. Neutralise l'alcalinité du bain de lavage grâce à son composé acide. Formulé pour obtenir une action anti-mousse.

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : liquide limpide vert
Odeur : légère
pH (pur) : 3 (\pm 1)
Densité à 20°C : 1,010 (\pm 0,01)
Hydrosolubilité : totale à 20°C

DOSAGE

Régler le dosage entre 0,3 et 0,7 g de produit par litre d'eau de rinçage avec un doseur électronique.
Pour les lave-vaisselles de type ménager, mettre le produit dans le compartiment réservé au produit de rinçage.

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 : 622323)
- Bidon de 20 litres (code : 622325)



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