



ACTITREMP

Poudre de trempage de la vaisselle avant passage en machine

Permet de décoller les salissures alimentaires anciennes et séchées de la vaisselle avant son lavage. Utilisée par les entreprises de location de vaisselle, les restaurateurs, les collectivités, etc.

MODE D'EMPLOI

Diluer le produit de 5 à 10 g/litre dans de l'eau chaude (40-50 °C) dans un bac de trempage. Agiter la solution puis laisser tremper les objets de 5 à 15 min.

Laver ensuite les objets à la machine ou à la main.

CARACTERISTIQUES

pH à 1%: 10,6

Aspect: Poudre blanche

Consignes de sécurité : voir la Fiche de Données

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande pour

le personnel médical au 0800 300 560.

Conforme à l'arrêté français du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

CONDITIONNEMENTS

Réf. 771121 Seau de 5 kg

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.

Ne jamais mélanger avec d'autres produits (eau de javel....).

Ne pas mettre en contact avec des métaux cuivreux (cuivre, laiton, bronze....).

Formule déposée au Centre Anti-poison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)





POUR USAGE PROFESSIONNEL





Fiche technique et fiche de sécurité disponibles sur www.heegeo.fr

