



RESTAURATION PROFESSIONNELLE

# SANOMATIC LAVAGE ULTRA

LIQUIDE DE LAVAGE VAISSELLE  
SPÉCIAL EAU TRÈS DURE

Réf 5 Litres : DURE5

Réf 20 Litres : DURE



LAVE-VAISSELLE

**SANOMATIC EAU DURE** est un liquide de lavage spécialement conçu pour optimiser le dégraissage et le lavage de la vaisselle en machine industrielle (utiliser à partir de 30° TH). **SANOMATIC EAU DURE** assure l'élimination totale des graisses et salissures de toutes natures. Grâce à sa nouvelle formule riche en agent dégraissant, **SANOMATIC LAVAGE ULTRA** disperse rapidement les graisses et donne une vaisselle éclatante sans aucune trace ni voile opaque. Pour un résultat optimal, utiliser **SANOMATIC RINÇAGE** en complément.

**Domaines d'application :** cuisines collectives & industrielles, laboratoires agro-alimentaires, professionnels de la restauration, métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, traiteur, chocolatier...).



IDÉAL POUR  
CENTRALE DOSEUSE  
MASTERDOSE

- TH ULTRA > 30°
- OPTIMISE LE DÉGRAISSAGE ET LE LAVAGE
- RICHE EN AGENTS SÉQUESTRANTS
- LAISSE UNE VAISSELLE ÉCLATANTE SANS TRACE



**sanopro**

Version 5.0 applicable le 01/01/2018

## SANOMATIC LAVAGE ULTRA

TH  
>30°



### CONDITIONNEMENT

- Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs
- Usage strictement professionnel
- DLUO : 2 ans



Bidon 5 L

Carton 4 x 5 L

Bidon 20 L

### PROPRIÉTÉS

**Aspect :** Liquide limpide

**Couleur :** Jaune pâle

**Densité :**  $1.14 \pm 0,01\text{g/cm}^3$

**Parfums disponibles :** Caractéristique

**pH :**  $13.5 \pm 0,5$  

**Contient parmi d'autres composants :** (Règlement CE N° 648/2004 - 907/2006) : 5% ou plus, mais moins de 15% : hydroxyde de potassium - Moins de 5% : silicate de sodium.

Filière d'élimination : emballage vide vers la filière de recyclage plastique.

Geste éco-responsable : rincer l'emballage à la dernière utilisation.

Biodégradabilité : contient exclusivement des tensioactifs et agents de surface conforme au règlement (CE) 648/2004.

### MÉTHODOLOGIE



- 💧 **Dilution :** de 1 à 3 grammes par litre d'eau (en fonction des salissures, des objets à laver, de la vitesse du convoyeur et du TH de l'eau) : (1) SANOMATIC EAU DURE s'utilise en machine industrielle avec une centrale doseuse Master Dose. Ne pas utiliser de produit de vaisselle manuelle avant le passage en machine, qui pourrait provoquer une mousse excessive. En cas de lavage différé de la vaisselle, utiliser SANOMATIC PRE-LAVAGE en solution de trempage afin d'éviter un dessèchement des résidus.

### RÉGLEMENTATION

**Dangereux - Respecter les précautions d'emploi - Usage strictement professionnel.**

Pour toutes les informations concernant les précautions d'usage et de sécurité, veuillez vous reporter à la fiche de données de sécurité, disponible sur simple demande en application du décret 87-200 du 25/03/87. Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 8 Septembre 1999 modifié le 19 décembre 2013 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité.