



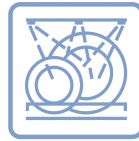
RESTAURATION PROFESSIONNELLE



SANOMATIC LAVAGE CHLORÉ

LIQUIDE DE LAVAGE VAISSELLE
EAU DOUCE - EAU DURE

Réf : LAVAGECHLOR



LAVE-VAISSELLE

SANOMATIC LAVAGE CHLORÉ est un liquide de lavage vaisselle en machine professionnelle spécialement formulé pour nettoyer, dégraisser, désinfecter et détacher la vaisselle. Il élimine facilement les souillures et tâches organiques (tâches de café, thé, vin, tanin, amidon,...). S'utilise exclusivement avec un doseur automatique professionnel, pour des eaux douces ou à dures (35° TH). Convient également aux opérations de rénovation de la vaisselle.

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



IDÉAL POUR
CENTRALE DOSEUSE
MASTERDOSE

- TH ULTRA < 35°
- ACTION BACTÉRICIDE
- PRODUIT HOMOLOGUÉ
- ÉLIMINE LES SOUILLURES ET LES TACHES ORGANIQUES
- LAISSE UNE VAISSELLE ÉCLATANTE SANS VOILE NI TRACE



sanopro

Version 3.0 applicable le 01/01/2018



SANOMATIC LAVAGE CHLORÉ

CONDITIONNEMENT

- Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs
- Usage strictement professionnel
- DLUO : 1 an



Bidon 20 L

PROPRIÉTÉS

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Jaune pâle

Densité : $1.17 \pm 0,01 \text{g/cm}^3$

Parfums disponibles : Ammoniaqué

pH : $>12 \pm 0,5$ 

Contient parmi d'autres composants : (Règlement CE N° 648/2004 - 907/2006) : moins de 5% : Phosphonates, Agent chloré.

Type de préparation : (SL) concentré soluble.

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






Lave-vaisselle



💧 Dilution de 0° à 10° TH : de 1 à 2 g/l d'eau - de 10 à 35° TH : de 3 à 4 g/l d'eau : (1) SANOMATIC LAVAGE CHLORE s'utilise en machine industrielle avec une centrale doseuse Master Dose à la concentration de 1 à 4 g/l en fonction des salissures, des objets à laver, de la vitesse du convoyeur et du °TH de l'eau.

- ⚠️ - Ne pas utiliser de produit de vaisselle manuelle avant le passage en machine, qui pourrait provoquer une mousse excessive.
- Ce produit comme tous les chlorés, ne tient pas à l'eau dure, ne l'utiliser que pour des eaux douces ou à dures <35°TH.
 - Ne pas mettre en contact avec l'aluminium.
 - Faire un essai préalable sur une partie peu visible du support, en diluant dans l'eau de lavage à raison de 2g/L. Le dosage dépend des spécificités du site.
 - Lors d'un détartrage de la machine, vider entièrement les bacs pour éviter un dégagement de gaz toxique lors de l'addition du produit acide détartrant.
 - Ne pas coucher le bidon.

RÉGLEMENTATION

Activité	Dilution	Temps de contact	Normes	Souches
 Bactéricide	 0.6 % V/V	 5 min (20°C)	EN 1276 condition de saleté (3g/L albumine bovine)	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467 <input checked="" type="checkbox"/> Staphylococcus aureus CIP 4.83 <input checked="" type="checkbox"/> Enterococcus hirae CIP 58.55 <input checked="" type="checkbox"/> Escherichia coli CIP 54.127 <input checked="" type="checkbox"/> Salmonella enterica CIP 58-58 <input checked="" type="checkbox"/> Listeria monocytogenes CIP 78-38
Hypochlorite de sodium (n°Cas : 7681-52-9) : 45.6 g/L de Chlore actif ou 3,90 % TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux				

Dangereux - Respecter les précautions d'emploi - Usage strictement professionnel. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. 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. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité.