

RESTAURATION PROFESSIONNELLE



PH
6.5

SANOMATIC PRÉ LAVAGE

PRÉ LAVAGE VAISSELLE

Réf : MATPRELAV



VAISSELLE MANUELLE

SANOMATIC PRÉ LAVAGE est un nettoyant dégraissant spécialement conçu pour le trempage de la vaisselle avant son passage en machine. Son excellent pouvoir mouillant permet d'éliminer rapidement tous types de graisses et favorise le décollage des aliments sans générer de mousse dans le lave-vaisselle.

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

- ÉLIMINE RAPIDEMENT TOUS TYPES DE GRAISSES ET DE SALISSURES
- FAVORISE LE DÉCOLLEMENT DES ALIMENTS
- ÉCONOMIQUE
- NE GÉNÈRE PAS DE MOUSSE DANS LE LAVE-VAISSELLE



sanopro

Version 4.0 applicable le 01/01/2018

SANOMATIC PRÉLAVAGE

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

PROPRIÉTÉS

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Jaune

Densité : 0.99 ± 0,01g/cm³

Parfums disponibles : Non parfumé

pH : 6,5 ± 0,5

Contient parmi d'autres composants : (Règlement CE N° 648/2004 - 907/2006) : moins de 5% : solvants, agent de surface non ioniques, agent de surface anioniques.

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 à l'eau chaude :

- Vaisselle peu sale > de 5 à 20 ml par litre d'eau
- Vaisselle sale > de 15 à 30 ml par litre d'eau

(1) Diluer le produit selon le dosage souhaité. (2) Plonger la vaisselle dans la solution avant son passage en machine. Le maximum d'efficacité sera obtenu après 5 minutes de trempage. (3) Procéder au renouvellement de la solution lorsque la quantité de salissure à l'intérieur du bac de trempage est trop importante avant de remettre en service.

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 par l'arrêté du 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.