



**PH**  
**2.3**



**IDÉAL POUR**  
**CENTRALE DOSEUSE**  
**MASTERDOSE**

RESTAURATION PROFESSIONNELLE

# SANOMATIC RINÇAGE

LIQUIDE DE RINÇAGE  
LAVE-VAISSELLE

Réf 5 Litres : RINCE

Réf 20 Litres : RINCE20



LAVE-VAISSELLE

**SANOMATIC RINÇAGE** est un liquide de rinçage performant spécialement conçu pour optimiser le rinçage et le séchage de la vaisselle en machines industrielles. Mélange de tensioactif non moussant et d'agent anti-trace, **SANOMATIC RINÇAGE** accélère le processus de séchage grâce à son excellent pouvoir mouillant et permet d'obtenir une vaisselle étincelante sans voile calcaire.

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

- ASSURE UNE BRILLANCE OPTIMALE
- SÉCHAGE RAPIDE
- VAISSELLE ÉTINCELLANTE
- ANTI-TRACES, NE LAISSE AUCUN VOILE CALCAIRE



**sanopro**

Version 4.0 applicable le 01/01/2018

## SANOMATIC RINÇAGE

### 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 :** Vert

**Densité :**  $0.98 \pm 0,01\text{g/cm}^3$

**Parfums disponibles :** Alcoolisé

**pH :**  $2.3 \pm 0,5$

**Contient parmi d'autres composants :** (Règlement CE N° 648/2004 - 907/2006) : 15% ou plus, mais moins de 30% : solvant ; plus de 5%, mais moins de 15% : agents de surface non ioniques.

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 0,1 à 0,3 g par litre d'eau : (1) Intégrer le dosage indiqué dans la centrale doseuse MASTERDOSE.

### 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.