



RESTAURATION PROFESSIONNELLE



PH
9.5

SANOPLONGE CONCENTRÉ

LIQUIDE VAISSELLE ULTRA DÉGRAISSANT

Réf 5 Litres : PLOC
Réf 1 Litre : PLOC1



VAISSELLE MANUELLE

SANOPLONGE CONCENTRÉ est un liquide vaisselle concentré spécialement conçu pour le lavage manuel de la vaisselle ou le lavage batterie. L'excellent pouvoir mouillant et dégraissant de **SANOPLONGE CONCENTRÉ** permet d'éliminer rapidement tous types de graisses et de salissures tout en respectant l'épiderme. Très agréablement parfumé, il dégage une note fruitée dans la cuisine.

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
- ✓ RESPECTE L'ÉPIDERME
- ✓ ÉCONOMIQUE
- ✓ PARFUM FRUITÉ



AGRÉABLEMENT PARFUMÉ
AUX AGRUMES



sanopro

Version 3.0 applicable le 01/01/2018

SANOPLONGE CONCENTRÉ



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



Flacon 1 L



Carton 12 x 1 L

PROPRIÉTÉS

Aspect : Liquide visqueux

Couleur : Orangée

Densité : 1.03 ± 0,01g/cm³

Parfums disponibles : Agrumes

pH : 9,5 ± 0,5

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

Contient : Benzisothiazolinone.

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 5 à 10 ml pour 10 litres d'eau : (1) Mettre une dose de SANOPLONGE CONCENTRÉ dans le bac de lavage en ajoutant de l'eau tiède. (2) Frotter les ustensiles à l'aide d'une éponge ou d'un tampon abrasif adapté. (3) En cas de fortes salissures, laisser tremper quelques instants. (4) Rincer, puis laisser sécher la vaisselle avant de la 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. Usage strictement professionnel. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité.