



RESTAURATION PROFESSIONNELLE



SANORENOVE

RÉNOVANT DÉGRAISSANT ALCALIN

Réf : RENOV



VAISSELLE MANUELLE



SANORENOVE est un **dégraissant en poudre** concentré agréé **contact alimentaire** spécialement conçu pour rénover par trempage les ustensiles de cuisine, les couverts, les plats...

Mélange d'agents dégraissants et de tensioactif, **SANORENOVE** permet la **dispersion puis l'élimination** rapide et facile des graisses. Il possède des propriétés séquestrantes et élimine ainsi tout voile de calcaire posé ou fixé sur la vaisselle.

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

- ✓ DISPERSE ET ÉLIMINE FACILEMENT LES GRAISSES
- ✓ EMPÊCHE L'APPARITION DU VOILE CALCAIRE
- ✓ ÉLIMINE LE GRAS POSÉ OU FIXÉ
- ✓ RAVIVE LE BRILLANT ET L'ÉCLAT DE LA VAISSELLE

SANORENOVE

CONDITIONNEMENT

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



Seau 10 kg

PROPRIÉTÉS

Aspect : Poudre

Couleur : Blanc, brun

Densité : $0.90 \pm 0,05 \text{g/cm}^3$

Parfums disponibles : Caractéristique

pH à 1% : $12.7 \pm 0,5$



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 2 % à 5 % :** (1) Remplir le bac de trempage avec de l'eau chaude et diluer en fonction du degré d'encrassement. (2) Agiter avec précaution de façon à bien dissoudre la poudre. (3) Plonger les ustensiles à dégraisser/rénover dans la solution. (4) Laisser agir 1 heure environ. (5) Bien rincer ou passer le matériel à la machine à laver sans produit de lavage, puis sécher.

⚠️ Il est recommandé de ne pas tremper des ustensiles en aluminium ainsi que ses alliages.

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.