

PLONGE 100

Liquide vaisselle manuelle



Applications

- ✓ S'utilise sur toute la vaisselle, batterie de cuisine dans les domaines de l'industrie agro-alimentaire, dans la restauration et les collectivités
- ✓ Peut être utilisé dans l'entretien général de la maison
- ✓ Produit spécialement étudié pour les besoins des boucheries, pâtisseries, bars, restaurants, épiceries, hôpitaux, cantines etc

Propriétés

- ✓ Bon rapport qualité/prix
- ✓ Parfum sans allergènes
- ✓ Sans MIT/BIT
- ✓ Matière active 8%
- ✓ Fort pouvoir mouillant et détergent
- ✓ Elimine les corps gras de toutes provenances et de toutes natures

Mode d'emploi et dosage

Diluer le produit de : 3 à 4 g par litre d'eau dans le bac de plonge. L'eau chaude augmente la rapidité de son action

Les concentrations peuvent varier suivant le degré de salissures du matériel

Un rinçage à l'eau claire est nécessaire

Recommandations et sécurité d'emploi

- ✓ Veuillez consulter la fiche de données de sécurité avant emploi
- ✓ Tenir hors de portée des enfants

Données physico-chimiques

- ✓ Liquide visqueux jaune
 - ✓ pH : 6
 - ✓ Densité : 1.03
- Parfum : Citron

Conditionnement*

Jerrican 5 L (4 x 5 L) – Flacon 1 L (15 x 1 L) –
Jerrican 20 L

* Plus de conditionnements sur demande

Biodégradable à + de 90%

Conforme à l'arrêté du 08.09.1999 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires



Z.I. 412 RUE GUSTAVE EIFFEL – 26400 CREST – Tel : 04 75 25 50 21 – contact@hagral.fr