

Lavage vaisselle à la main

ENZYPIN PLONGE MANUELLE

HACCP



1

Remplir le bac avec l'eau tiède

2

Verser 2,5ml à 5 ml/L d'eau

3

Dérocher

4

Laisser tremper

5

Frotter

6

Rincer

7

Laisser égoutter et sécher

8

Ranger



Manuel: 0,25% à 0,5%.

Pour laver le plus le plus efficacement possible et afin de faire baisser autant que possible la consommation d'énergie et d'eau et de réduire la pollution de l'eau et protéger l'environnement :

- appliquer le bon dosage
- appliquer la température minimale recommandé : eau tiède < 45°C
- Immerger la vaisselle au lieu de la laver au jet du robinet.



SECURITE: Se référer à la FDS.
Solution diluée: non classée dangereuse à la manipulation. Il est recommandé de porter des gants et de lunettes de protection lors du changement de bidon.



EPI recommandés
C.O.V : 0 %