

ENZYPIN PLONGE MANUELLE

Lavage vaisselle à la main

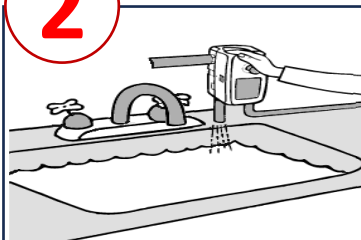
HACCP

1



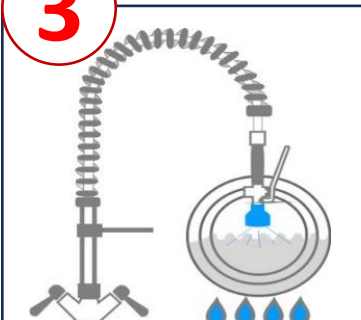
Le doseur mélange l'EAU et le PRODUIT

2



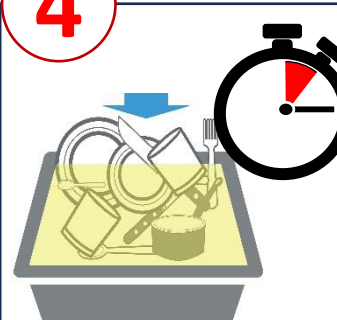
Remplir le **bac de lavage** des fruits ou légumes avec la solution diluée à partir du doseur QFM.

3



DEROCHER

4




LAISSER TREMPER

5



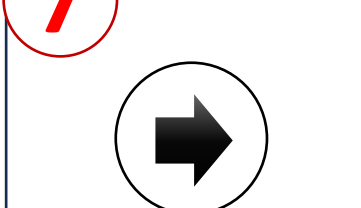
FROTTER

6



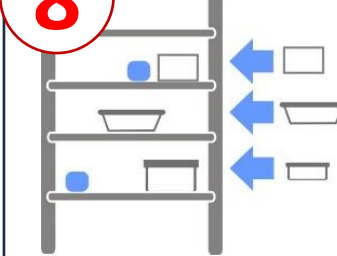
RINCER

7



LAISSER SECHER

8



RANGER

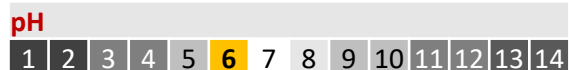
 Max 45°C



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.



Port de gants

EPI recommandés

C.O.V : 0 %