

Olnet machine ind

Liquide de lavage en machine. Eau dure et très dure.

C'est un produit liquide très concentré à fort pouvoir dégraissant destiné au lavage de la vaisselle en machines industrielles utilisant de l'eau très dure. Il nettoie en profondeur grâce à une bonne saponification des graisses et à l'élimination des effets du calcaire.

Formule sans EDTA, sans NTA, sans phosphate, sans chlore.

Mode d'emploi

A l'aide de l'appareil doseur, doser de 0,5 à 2 g par litre d'eau chaude (50 à 60°C) en fonction du degré de salissures de la vaisselle et de la dureté de l'eau.

Conditionnements

- Emballage : bidons de 24 Kg.

Données techniques

- Aspect : liquide limpide
- pH : > 12,5
- Densité : 1,23 - 1,25

Précautions

Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.

Stockage

Stocker à l'abri du gel.

Sécurité selon FDS

Corrosion cutanée, Catégorie 1A.

Lésions oculaires graves, Catégorie 1.

Ce mélange ne présente pas de danger pour l'environnement. Aucune atteinte à l'environnement n'est connue ou prévisible dans les conditions normales d'utilisation.

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 05.55.27.65.27 pour le personnel médical.

Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

Conforme à l'arrêté du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.

Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances et n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

03-12-2018 Ind. 14

SANS VLER*



C.A
Contact
Alimentaire

Hygiène professionnelle
HACCP

