

Eyrwash led

Liquide de lavage machine. Eau dure

Liquide de lavage de la vaisselle concentré pour une utilisation en machines. Sa forte concentration en agents alcalins et en séquestrant assurent une élimination rapide des salissures : organiques, pigmentaires, etc. même en eaux très dures. Son utilisation régulière permet d'éliminer le phénomène de grisaillement de la vaisselle. S'utilise en eaux dures. S'adapte à l'ensemble des doseurs de produits.

Mode d'emploi

A l'aide de l'appareil doseur, doser de 1 à 3 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 05 Kg.

Données techniques

- Aspect : liquide limpide incolore
- pH : > 12,5
- Densité : 1,19 - 1,21

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.
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.

15-06-2016 Ind. 5 ■

**SANS
VLER***



Hygiène professionnelle
HACCP

