



ACTITREMP

Poudre de trempage de la vaisselle avant passage en machine.
Permet de décoller les salissures alimentaires anciennes et séchées de la vaisselle avant son lavage. Utilisée par les entreprises de location de vaisselle, les restaurateurs, les collectivités, etc.



Réf. 771121

Avantages produit

MODE D'EMPLOI

Diluer le produit de 5 à 10 g/litre dans de l'eau chaude (40-50 °C) dans un bac de trempage.
Agiter la solution puis laisser tremper les objets de 5 à 15 min.
Laver ensuite les objets à la machine ou à la main.

CARACTERISTIQUES

pH À 1% : 9,8 – 11,4

Aspect : Poudre blanche

Sécurité selon FDS : 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 pour le personnel médical au 08100 300 560

CONDITIONNEMENT

Réf. 771121 Seau de 5 kg

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Eviter les projections oculaires et le contact prolongé avec l'épiderme.

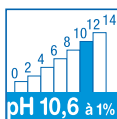
Ne pas utiliser sur les objets en aluminium.

Stocker à l'abri de l'humidité.

Conforme à législation en vigueur relative au produit de nettoyage des objets se trouvant en contact de denrées alimentaires (arrêté du 19/12/13)

Usage réservé aux professionnels.

Formule déposée au Centre Anti-poison France :
+ 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)



0 800 300 560

Service & appel gratuits

Fiche technique et fiche de sécurité disponibles sur : www.heegeo.fr
HEEGEO 10 rue Louis Rodas 19100 Brive-la-Gaillarde