

ALPHATREMP

TREMPAGE DES COUVERTS ET MATERIELS EN INOX MILIEU ALIMENTAIRE

DESCRIPTION OU PROPRIETES

Formulation concentrée à base de détergents synthétiques, de tensioactifs anioniques et non ioniques.
Convient parfaitement pour le trempage des couverts en inox et l'argenterie et de la batterie de cuisine.

CARACTERISTIQUES

Aspect : Liquide
Parfum : Sans
Couleur : Translucide
pH : 2.0 ± 1.0

CHAMP D'APPLICATION

Avant le passage en machine à laver, trempage des couverts et matériels de cuisine en inox pour l'élimination des graisses, fromage, purée etc...

MODE D'EMPLOI

TREMPAGE : préparer une **solution de 0,5% à 1% par litre d'eau** à une température de 40° à 50° C et laisser tremper pendant 10 à 15 minutes **MAXIMUM**.

ATTENTION ! Il faut impérativement changer l'eau de trempage dès que celle-ci descend au-dessous de 30° car au lieu de décoller les graisses c'est l'effet inverse qui se produit.

CONDITIONNEMENT

Carton de 4 x 5kg

DANGER

Ne pas laisser à la portée des enfants.

Ne pas avaler.

Eviter le contact avec les yeux. En cas de contact rincer abondamment à l'eau claire. En cas d'irritation persistante, de projection ou d'absorption, consulter rapidement un médecin.

CONFORME A LA LEGISLATION EN VIGUEUR DANS LE DOMAINE ALIMENTAIRE, BIODEGRADABLE A PLUS DE 90%

Les indications mentionnées sur cette fiche sont communiquées par nos laboratoires à TITRE D'INFORMATION.

Elles ne sauraient toutefois engager notre responsabilité quant aux dommages ou dégâts résultant d'une mauvaise utilisation des produits.

Il appartient aux utilisateurs de s'assurer de la bonne destination du produit et des normes.