

PRO PLONGE

BACTERICIDE

Détergent désinfectant pour le lavage de la vaisselle à la main

Les +

- 2 opérations en une : dégraissage et désinfection de la vaisselle.
- Bactéricide selon EN 1040 à la dose de 1g/litre.
- Désodorise la vaisselle grâce à son parfum citronné.
- Assure la protection de l'épiderme lors d'utilisations prolongées.



MODE D'EMPLOI

PRO PLONGE BACTERICIDE s'utilise manuellement de 1 à 5 g/litre d'eau tiède ou chaude.

Laver la vaisselle, verrerie, et les objets divers en les plongeant dans le bac.

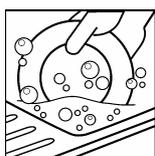
Laisser tremper 5 minutes.

Nettoyer comme à l'accoutumée.

Rincer la vaisselle.

▶ **PRO PLONGE BACTERICIDE**

Détergent désinfectant pour le lavage de la vaisselle à la main



▶ DEFINITION/UTILISATION

PRO PLONGE BACTERICIDE est un détergent puissant possédant des propriétés désinfectantes, détergentes et dégraissantes.

PRO PLONGE BACTERICIDE désodorise la vaisselle grâce à son parfum citronné.

PRO PLONGE BACTERICIDE est miscible à l'eau en toutes proportions.

PRO PLONGE BACTERICIDE possède un agent surgraissant qui assure la protection de l'épiderme.

▶ CARACTERISTIQUES

Aspect : liquide limpide

Couleur : jaune

Parfum : citron

pH à 20°C : $10,0 \pm 0,5$

Densité à 20°C : $1,005 \pm 0,010$

Contient, entre autres : agent surgraissant, agents de surface cationiques et non ioniques.

▶ ACTIVITE DESINFECTANTE

PRO PLONGE BACTERICIDE est conforme à la norme européenne EN 1040 à la dose de 1g/litre (temps de contact : 5 minutes).

▶ MODE D'EMPLOI

PRO PLONGE BACTERICIDE s'utilise manuellement de 1 à 5 g/litre d'eau tiède ou chaude.

Laver la vaisselle, verrerie, et les objets divers en les plongeant dans le bac.

Laisser tremper 5 minutes.

Nettoyer comme à l'accoutumée.

Rincer la vaisselle.

Utilisez les biocides avec précaution.

Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

▶ REGLEMENTATION

PRO PLONGE BACTERICIDE est conforme à l'arrêté Ministériel du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

▶ PRECAUTIONS

Craint le gel.

Réservé à usage professionnel

▶ CONDITIONNEMENT

Carton de 4 bidons de 5 litres
(Code article 344060/5)