

LAVAGE VAISSELLE EAUX DOUCES ULTRA CONCENTRE

Détergent labellisé pour lavage automatique de la vaisselle







CARACTÉRISTIQUES:

Liquide transparent incolore pH supérieur à 14 Densité: 1,11 – 1,14

CONDITIONNEMENT:

10L BAG-IN-BOX











UTILISATION:

Spécialement conçu pour le lavage en machine de la vaisselle en eau douce et modérément dure. Possède une bonne alcalinité pour disperser et dissoudre les salissures et les graisses saponifiées. La présence d'un composé phosphoné évite les dépôts blancs sur la vaisselle. Assure un bon résultat de lavage à un coût optimal.

MODE D'EMPLOI:

Pour laver le plus efficacement possible, respectez les doses recommandées, sans surdosage, afin d'éviter le gaspillage. Ce produit s'utilise en dosage automatique afin de réduire les risques de contact et d'optimiser son utilisation. L'installation hors sol du conteneur est possible et recommandée. Il est important de respecter les températures recommandées : 50-55°C. Les gros déchets doivent être éliminés en utilisant une douchette, avant de trier la vaisselle et de la mettre dans le panier. Lancer le programme de la machine ou laisser le panier passer dans le tunnel de lavage. Laisser sécher et ranger la vaisselle après s'être lavé les mains.

DOSAGE RECOMMANDÉ:

Dureté de l'eau		
Eau douce (<15°f;<8°dH)	1g/l	1,5 g/l
Eau moyennement dure (> 15°f; > 8°dH)	1,5 g/l	2 g/l

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI:

Respectez strictement les doses recommandées, dosez en fonction du degré de salissure et de la dureté de l'eau. Veillez au bon fonctionnement de la machine pour économiser l'eau et l'énergie. L'utilisation d'une eau adoucie permet de réduire les doses tout en optimisant les résultats. Il est impératif de vérifier le bon fonctionnement de l'adoucisseur et/ou la dureté de l'eau. (Contacter le distributeur d'eau local afin de connaître les valeurs exactes de la dureté de l'eau). Ne pas surdoser le produit. Optimiser le chargement des machines. Emballage recyclable à 100 %.

Éliminer l'emballage via le circuit de collecte des déchets.

Stocker entre 5 et 40°C

Durée de conservation : 36 mois



