LIQUIDE PRÉTREMPAGE POUR COUTELLERIE

FICHE TECHNIQUE

DESCRIPTION

Fatigué de laver votre vaisselle à la main, utiliser ces produits avec votre lave-vaisselle commercial. Si vous êtes mêlé, voici un guide pour choisir :

Produits efficaces dans les machines à basse et haute température.

Détergent Lave-Vaisselle - un produit concentré qui fonctionne bien sur la vaisselle, la verrerie ainsi que sur les chaudrons et les plaques à cuisson. Aide à réduire les accumulations de calcaires.
Détergent Lave-Vaisselle Chloriné - Un détergent économique, spécifique pour la verrerie et les taches grasses.
Détergent Lave-Vaisselle Eau Dure - Votre eau vient d'un puit? Déménager est trop compliqué? Voici notre recette de détergent à lave-vaisselle spécialement conçu pour éliminer toute source de calcaire.
Rince Agent - Une recette pour toutes vos machines, même votre lave-vaisselle à la maison. Sert à faire sécher, éliminer les résidus de savon et rendre votre vaisselle aussi brillante que l'utilisateur!!!
Liquide ou Poudre Pré-Trempage - Aimez-vous vous regarder clairement dans une coutellerie propre? Nous oui! Utilisez ce produit pour enlever les résidus de nourriture difficile à déloger, en faisant tremper avant le cycle de lavage.

Produits efficaces dans les machines à basse température.

Assainisseur - Contient du javellisant pour éliminer les microbes indésirables sur votre vaisselle. SVP ne jamais utiliser sur les gens.

Produits efficaces dans les machines résidentiels.

Poudre à Vaisselle - Pour ceux qui aiment doser personnellement la quantité de détergent a utilisé.
Rince Agent - Une recette pour toutes vos machines, même votre lave-vaisselle à la maison. Sert à faire sécher, éliminer les résidus de savon et rendre votre vaisselle aussi brillante que l'utilisateur!!!

MODE D'EMPLOI

Aimez-vous vous regarder clairement dans une coutellerie propre? Nous oui!

PSST… Ce produit est dangereux donc n'oubliez pas vos gants!
Diluer 1-3 bouchon par litre d'eau chaude pour enlever les résidus sur ustensiles, chaudrons et tout autre instruments de cuisson.

POUR L'UTILISATION DANS LES ÉTABLISSEMENTS ALIMENTAIRES:
Les surfaces en contact direct avec les aliments devront être rincées à l'eau potable après le traitement avec le produit.

ENVIRONNEMENT ET CERTIFICATION

- ✓ **Sans Phosphate**
- ✓ **Sans Chlorure**
- ✓ **ACIA (Lettre de garantie du fournisseur)**

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES

Apparence:	Liquide
Couleur:	Incolore
Odeur:	Inodre
Densité:	1.140 – 1.150g/mL
pH 100%:	13.0. – 14.0
pH 1%:	13.0. – 14.0
Solides (%):	16.0 – 18.0
Solubilité:	Complète