



HYGIÈNE
DE LA
CUISINE

LAVAGE VAISSELLE MACHINE

CONCENTRE Toutes eaux

PROPRIÉTÉS :

GREEN-Line vaisselle machine concentré est formulé pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Il convient pour toutes les qualités d'eaux, grâce à son pouvoir séquestrant.

Convient à tout type de lave-vaisselle professionnel (machine à capot type mono-zone ou convoyeur type multi-zones), pour machines moyens et gros débits et des vaisselles difficiles à salissures importantes.

GREEN-Line vaisselle machine concentré est composé de 66% d'ingrédients d'origine végétale et minérale.

MODE D'EMPLOI :

Utiliser le produit avec un doseur automatique de lavage vaisselle et adapter la concentration en fonction de la dureté de l'eau. Consultez votre mairie ou le site du ministère chargé de la santé ou votre facture d'eau pour connaître la dureté de l'eau de votre région. Température optimale de lavage : entre 60 et 65°C. (Sans dépasser 65°C).

Ajouter en complément le DRY'R pour un résultat optimal.

En machine industrielle : en injection automatique (voir tableau ci-dessous).

Dosage en g/L selon la dureté de l'eau (TH°) :	
Eau douce au dessous 16° TH	0.25 à 0.5 g/L
Eau moyennement dure Entre 16 et 24° TH	0,5 à 0.75 g/L
Eau dure Au dessus 24° TH	0.75 à 1 g/L

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

ASPECT :	Liquide limpide incolore à jaune/orangé
PH à 1% :	> 11.50
DENSITÉ À 20°C :	1.315 g/cm3 +/- 0.015
STOCKAGE :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
CONTIENT PARMI D'AUTRES COMPOSANTS (règlement (CE N°648/2004)) :	agents conservateurs ; masse de réaction de 5-chloro-2-methyl-2h-isothiazol-3-one et de 2-methyl-2h-isothiazol-3-one (3:1)
CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :	Non moussant

CONDITIONNEMENT :

620534 - Bidon de 10L.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

Formule déposée au centre antipoison de Nancy (N°0662) : + 33 (0)3 83 22 50 50. N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59. Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande. Pour une question de sécurité, ne pas réutiliser l'emballage vide. Dilué : Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires. Pour cette utilisation, rinçage obligatoire. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide. Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

ADISCO Groupement :
Le Pôle, 333, cours du 3ème Millénaire,
69800 SAINT PRIEST
Tél. : 04 72 01 13 14
info@adisco.fr - www.adisco.fr

FABRIQUÉ EN FRANCE



L'hygiène professionnelle