

Food-line

DÉTARTRANT LIQUIDE

Entretien régulier des surfaces et matériels en cuisine

DOMAINES D'APPLICATION

Food-Line Détartrant Liquide s'utilise pour un entretien régulier de toutes les surfaces et matériels dans une cuisine professionnelle. Permet d'éliminer le calcaire de la machine à laver la vaisselle, de la vaisselle incrustée, du petit matériel, des bains-marie, des bouilloires, des théières, cafetières, etc...

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : liquide limpide incolore
Odeur : légère
pH (10g/l) : 2,8 (± 0,5)
Densité à 20°C : 1,030 (± 0,01)
Hydrosolubilité : totale à 20°C

MODE D'EMPLOI

- **Détartrage des lave-vaisselle** : dégraisser parfaitement la machine, arrêter les équipements de dosage. Remplir ensuite le lave-vaisselle, ajouter **Food-Line Détartrant Liquide** dans le bac de lavage à raison de 5 à 10% (soit 25 à 50 cl de produit pour 5L d'eau). Faire fonctionner le lave-vaisselle pendant 10 à 15 min. Vidanger et vérifier le détartrage de la machine. Répéter si nécessaire. Vidanger et rincer abondamment. Remettre les appareils de dosage en service.
- **Détartrage de la vaisselle par trempage** : dégraisser la vaisselle à détartrer. Diluer de 1 à 5% dans l'eau chaude (soit entre 10 et 50 ml pour 1L d'eau) en fonction du niveau d'entartrage. Tremper la vaisselle dans la solution jusqu'à l'élimination du tartre. Frotter si nécessaire pour enlever les dépôts tenaces. Rincer abondamment avec de l'eau claire et laisser sécher.

RECOMMANDATIONS

Se référer aux indications portées sur l'étiquette et à la fiche de sécurité correspondante. Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels. Stocker le produit dans son emballage d'origine à l'abri de la lumière et à une température comprise entre 5° et 40°C.

LÉGISLATION

Produit conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des surfaces pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999 modifié par l'arrêté du 19/12/2013). Conforme à la biodégradabilité des détergents (règlement CE N° 648/2004 modifié).
Produit destiné à un usage professionnel uniquement.
Formule déposée au Centre Antipoison INRS : 01 45 42 59 59.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5 litres (code : 622173)



HYGIÈNE
EN
CUISINE



Produit conçu et fabriqué
sous système de management
de la qualité certifié AFAQ ISO 9001
et distribué par Adisco



L'hygiène professionnelle

ADISCO Groupement :
65, rue du Dauphiné
69808 SAINT-PRIEST cedex
Tél : 04 72 01 13 14
info@adisco.fr