



RESO CHEF ACTITREMP



Réf. 771121

*Avantages
produit*

Poudre de trempage de la vaisselle avant passage en machine.

Permet de décoller les salissures alimentaires anciennes et séchées de la vaisselle avant son lavage.

Utilisée par les entreprises de location de vaisselle, les restaurateurs, les collectivités, etc.

MODE D'EMPLOI

Diluer le produit de 5 à 10 g/litre dans de l'eau chaude (40-50 °C) dans un bac de trempage.

Agiter la solution puis laisser tremper les objets de 5 à 15 minutes. Laver ensuite les objets à la machine ou à la main.

CARACTERISTIQUES

pH À 1% : 10,4-11,4

Aspect : Poudre blanche

Odeur : chlorée

Sécurité selon FDS : Lésions oculaires graves, Catégorie 1. Ce mélange ne présente pas de danger pour l'environnement. Aucune atteinte à l'environnement n'est connue ou prévisible dans les conditions normales d'utilisation.

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande pour le personnel médical au 0810 810 868

CONDITIONNEMENT

Réf. 771121 Seau de 5 kg

PRECAUTIONS D'EMPLOI

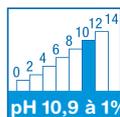
Eviter les projections oculaires et le contact prolongé avec l'épiderme.

Ne pas utiliser sur les objets en aluminium.

Stocker à l'abri de l'humidité.

Conforme à législation en vigueur relative au produit de nettoyage des objets se trouvant en contact de denrées alimentaires (arrêté du 19/12/13)

Formule déposée au Centre Anti-poison France :
+ 33(0)1 45 42 59 59 (ORFLA)



pH 10,9 à 11,4



GRUPE
RESO
Résolument nature

Version 30/06/2015

Usage réservé aux professionnels
Service consommateurs

N°Azur 0 810 810 868

PRIX APPEL LOCAL

Fiche technique et fiche de sécurité disponibles sur : www.groupe-reso.fr
Groupe RESO - Centre Logistique de la Gare - 19270 USSAC