450, rue du 19 mars 1962 – ZI Les Plaines
39570 Courlaoux

FICHE TECHNIQUE VITAL CUISINE RINCAGE MACHINE
REF 006106

Date de modification : 22.12.2018 Version n°1

Caractéristiques

Le liquide VITAL CUISINE RINCAGE MACHINE est un liquide de rinçage pour machine à laver industrielle. Formule spécifique pour une utilisation en eau dure

Composition

- Acide citrique
- Tensioactif non ionique non moussant
- Hydrotope

Caractéristiques physico-chimiques

- Aspect : liquide
- Densité : 1.0 +/-0.01
- pH : +/- 1
- Soluble en toutes proportions dans l'eau

Propriétés

Grâce à sa formule renforcée en tensioactifs, le liquide VITAL CUISINE RINCAGE MACHINE améliore le rinçage et facilite le séchage de la vaisselle. Les agents de rinçage acide permettent de neutraliser les résidus alcalins et assurent une meilleure efficacité en eau dure. La présence d'agents non moussants permet de maîtriser la formation de mousse.
Le liquide de rinçage VITAL CUISINE RINCAGE MACHINE convient à toutes les machines automatiques et rend la vaisselle plus brillante en accélérant le processus de séchage.

Conseils d'utilisation

Le liquide VITAL CUISINE RINCAGE MACHINE est à utiliser à l'aide de doseurs de rinçage automatiques. La dose optimale est de 0.1 à 0.3 gr par litre d'eau de rinçage. Ce produit peut être utilisé en eau dure

Conditionnement

Le liquide de rinçage VITAL CUISINE RINCAGE MACHINE est conditionné en bidons de 5L.

Précautions d'emploi

Inflammable.

Conserver hors de portée des enfants.
Ne pas ingérer. En cas d'ingestion, consulter un médecin.
Eviter le contact avec les yeux. Porter un équipement de protection des yeux/du visage.
En cas de contact avec les yeux : rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer.
Si l'irritation oculaire persiste: consulter un médecin.