STAR RINCAGE MACHINE EAU DURE

5L Code 006155
20L – Code 006172



1. PROPRIETES :

Permet d'éliminer les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.
Il évite la formation de traces ou voiles et donne de l'éclat à la vaisselle.
Il est prévu pour une utilisation en eaux dures, en machine.

2. MODE D'EMPLOI :

En machine ménagère : remplir le doseur prévu à cet effet (environ 3ml par lavage).
En machine industrielle : en injection automatique, à raison de 0,2 à 0,4 ml par litre d'eau.

Rinçage 20 s'utilise également en rinçage dans les cycles de nettoyage automatique des fours à vapeurs professionnels.

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide bleu
pH :	3 +/- 1
Densité à 20 °C :	1.01 +/- 0.01 g/cm³
Stockage :	Pour une conversation 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) :	Entre 5 et 15 % : agents de surface non ioniques

4. CONDITIONNEMENTS :

Carton de 4 x 5 L et de 20 L

5. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel
Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0208) : + 33 (0)3 83 22 50 50,
N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59
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.

Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 19.12.2013). Bien rincer les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.



Contact alimentaire

