



leVrai
PROFESSIONNEL

Technologie ENZYPIN®

CUISINE

VAISSELLE MAIN ÉCOLOGIQUE

Formule biotechnologique, idéale pour éliminer les salissures et dégraisser en profondeur.

Avantages produit

- Fait briller sans laisser de trace
- Efficace en trempage sur salissures incrustées
- Produit concentré mais doux pour les mains, respect des mains sensibles, pH neutre.

Mode d'emploi

Manuel : 0,25% à 0,5%. Pour laver le plus le plus efficacement possible et afin de faire baisser autant que possible la consommation d'énergie et d'eau et de réduire la pollution de l'eau et protéger l'environnement : appliquer le bon dosage / appliquer la température minimale recommandée : eau tiède < 45 °C / Immerger la vaisselle au lieu de la laver au jet du robinet.

Caractéristiques techniques

Ingrédients biosourcés : 100 %
Aspect : liquide limpide
Couleur : incolore
Senteur : fraîche végétale
C.O.V : 0 %
Masse volumique : 1,030 g/cm³
pH pur : 4 / 4,5
pH dilution : 6,5

**S'INTÈGRE DANS
UNE DÉMARCHE
H A C C P**

Composition

5 % ou plus mais moins de 15 % : agents de surface anioniques. Moins de 5 % : agents de surface non ioniques, agents de surface amphotères ; enzymes.



Référence
Flacon 1 L : 16/109



Précautions d'emploi

Éliminer le produit et son récipient selon la réglementation locale en vigueur. Ne pas réutiliser l'emballage.

Fiche de données de sécurité disponible sur www.quickfds.fr.

	1 L	5L
Code Action Pin	16/109	
Gencod	3 519220 053057	3 519220 053064
Poids net	1,030 kg	5,150 kg
Poids brut	1,094 kg	5,338 kg
Dim. uv en mm	L. 93 x l. 76 x H. 246	L. 186 x l. 126,5 X H. 291
Nb uv / carton	6	4
Palettisation	4 couches de 20 cartons soit 80 cart. par palette / 480 uv par palette	4 couches de 8 cartons soit 32 cart. par palette / 128 uv par palette