



FICHE TECHNIQUE

20.702

DETARTRANT INOX ALIMENTAIRE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Couleur : incolore
- Inflammabilité : - Ininflammable
- Qualité : Alimentaire
- Densité : 1.150

UTILISATIONS

Le 20.702 est un détartrant et un desincrustant puissant (particulièrement utilisé dans les cuisines pour les matériels inox).

Grâce à sa concentration en tensio-actif, il facilite le nettoyage.

Le 20.702 élimine les taches de calcaires.

Il n'attaque pas le verre, ni l'inox, laisse un brillant sur le matériel nettoyé.

MODE D'EMPLOI

Le 20.702 s'utilise dilué de 1 à 5 % en machine à laver.

A 10 % en trempage pour les ustensiles très entartrés.

Laisser agir.

Rincer à l'eau potable.

PRECAUTION D'EMPLOI

Irritant au contact des yeux et de la peau.

REGLEMENTATION

Tous les composants entrant dans la composition du 20.702 sont conformes à l'arrêté Ministériel du 08.09.1999 relatif aux produits se trouvant en contact de denrées alimentaires.

Produit réservé à l'industrie.

N.B. : Nos informations sont données de bonne foi.

En cas d'utilisation autre que celles citées précédemment, nous dégageons toute notre responsabilité.