



SOPRA LAVE E

LIQUIDE DE LAVAGE ULTRA CONCENTRE POUR LE LAVAGE DE LA VAISSELLE

CARACTERISTIQUES

Liquide ambré

pH : 7

Densité : 1,03

Biodégradabilité > à 90 %

Produit conforme à l'Arrêté du 08.09.1999 relatif aux produits de nettoyage des appareils et récipients destinés à être mis au contact des denrées alimentaires.

Produit conforme aux obligations du 5 Janvier 2010 concernant le mode de production biologique d'animaux d'élevage et complétant les dispositions

Des règlements CE n°834/2007 et n°899/2008.

Conditionné en bidon de 21 kg, 11 kg.

PROPRIETES

SOPRA LAVE E est un liquide ultra concentré pour le lavage doux de la vaisselle délicate (métaux spécifiques, décors et batterie haut de gamme)

Détergent neutre : (ph 7), aux propriétés Enzymatiques renforcés, émulsifiantes, dispersantes et saponifiantes sans laisser de traces.

SOPRA LAVE E prévient l'apparition des biofilms, préserve la brillance des ustensiles et matériels lavés.

SOPRA LAVE + permet de rendre la machine à laver brillante et améliore les écoulements dans les drains et les canalisations.

Convient particulièrement à des TH élevé.

DOSAGE

SOPRA LAVE + s'utilise sur des laves-vaisselles semi-pro, pro (lave-verre, lave-batterie et tunnel de lavage), en injection direct par des doseurs (cf technicien PRODISCOL S.A.S).

Température d'utilisation de 50°C et 60°C.

Temps de contact entre 1 et 5 min. Rinçage obligatoire du matériel et ustensiles.

SOPRA LAVE + s'utilise à une concentration de 0.5 gr/l à 2 gr/l.

Usage strictement réservé aux professionnels.

RECOMMANDATIONS

En cas de contact avec les yeux ou la peau, rincer immédiatement à l'eau claire et consulter un spécialiste

Consulter la fiche de données de sécurité avant emploi.

Il appartient aux utilisateurs de nos produits de s'assurer que ceux-ci conviennent à l'emploi qu'ils veulent en faire. En agissant ainsi, nous éviterons des erreurs dont nous ne pourrions en aucun cas assurer la responsabilité.

PRODISCOL SAS - 4 Rue Pierre Brossolette- 92250 LA GARENNE-COLOMBES
www.prodiscal.fr – Mail : contact@prodiscal.fr

