



SOPRA TART ULTRA

DETARTRANT ULTRA CONCENTRE ACIDE POUR LE DETARTRAGE DU MATERIEL

CARACTERISTIQUES

Aspect : Liquide

Couleur : Incolore

Odeur particulière

pH à 1 % : 1,9 +/- 0,2

Densité : 1,19 g/cm³

Conditionnement : bidon de 14 kg

Conforme à l'Arrêté du 08.09.1999 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

A usage professionnel

PROPRIETES

Détergent acide qui dissout les dépôts calcaires sur toutes les surfaces sans laisser de traces.

Contient des tensioactifs non ioniques et de l'acide phosphorique.

Contient également des inhibiteurs de corrosion pour éviter l'attaque des supports.

DOSAGE

S'utilise : En laveuses vaisselles : dilué de 150 à 500 g/L

En bains marie : dilué de 150 g à 300 g/L

CIBLES

Ce produit s'adresse à tous les laboratoires de préparations culinaires et cuisines professionnelles que ce soient les industries, restaurations, hôpitaux, crèches, maisons de retraite, CHR...

APPLICATIONS

Efficace pour les lave-vaisselles, frontal ou à capot, machines à avancement automatique, toilettes, WC, canalisations, autocuiseurs.

RECOMMANDATIONS

Porter des gants et des lunettes.

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.prodiscol.fr – Mail : contact@prodiscol.fr

