

ultra cuisine®



RINCE + EAU DOUCE

Liquide de rinçage concentré en lave-vaisselle professionnel

Augmente la brillance
Active le séchage - Sans trace
Neutralise l'alcalinité



FABRICATION
FRANÇAISE



SITE DE
PRODUCTION
CERTIFIÉ
ISO 9001

> Utilisation

Liquide concentré pour le rinçage de la vaisselle en machine professionnelle (monozone, tunnel, à capot...). Il doit être distribué par un doseur automatique. Recommandé pour un rinçage de la vaisselle en eau douce ou faiblement calcaire (inférieur à 15 °TH) ou en eau traitée avec un adoucisseur. L'addition dans l'eau de rinçage réduit considérablement le temps de séchage, empêche les dépôts de calcaire tout en garantissant l'éclat de la vaisselle et des verres.

> Mode d'emploi

Dosage de 0,2 à 0,5 g maximum par litre d'eau.

Le système en dosage automatique assure la facilité d'emploi et la précision. Efficacité optimale obtenue à une température de rinçage entre 80 et 85 °C.

> Composition

Agents de surfaces non ioniques : 5% à 15%. Contient un conservateur C(M)IT/MIT (Methylchloroisothiazolinone et Méthylisothiazolinone).

> Caractéristiques

- Aspect : Liquide limpide.
- Couleur : Bleu.
- pH pur : ≈ 2,2.
- Densité à 20 °C : ≈ 1,01.

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

> Précautions d'emploi

Conseils de prudence : tenir hors de portée des enfants. Consulter un médecin en cas de malaise. En cas de contact avec les yeux : rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. Porter un équipement de protection des yeux. En cas de contact avec la peau : laver abondamment à l'eau et au savon. Stocker dans un récipient fermé. Utilisation réservée aux professionnels.

> Logistique

	5 kg	20 kg
Conditionnement	bidon	bidon
Colis	2 bidons	1bidon
Colis dimensions extérieures (cm)	27,8 x 18,8 x 28,8 H	26,6 x 23,8 x 43,2 H
Poids brut (kg)	10,7 kg	21 kg
Code produit	130152	130153

GEH

Parc d'Activités des Cortots
12, rue des Cortots - 21121 Fontaine-Lès-Dijon
Tél. : 0810 026 826 - geh@geh.fr - www.geh.fr

CUISINE