

# ultra cuisine®



## RINCE + TOUTES EAUX

**Liquide de rinçage  
concentré en lave-vaisselle  
professionnel**

Augmente la brillance  
Active le séchage - Sans trace  
Neutralise l'alcalinité  
Excellente efficacité en toutes eaux



### > 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 fortement calcaire (jusqu'à 25°TH). 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

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

Le système de 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 surface non ioniques : 5% à 15%.

Contient un conservateur C(M)IT/MIT (Methylchloroisothiazolinone et Methylisothiazolinone). Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux destinés à entrer au contact des denrées alimentaires (Décret ministériel n° 98 - 507 du 16 juin 1998 et à l'arrêté du 08/09/1999 et leurs modifications).

### > Caractéristiques

- Aspect : ..... Liquide limpide.
- Couleur : ..... Orangé.
- 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

Danger. Contient : ALCOHOLS, C10-12, ETHOXYLATED PROPOXYLATED. Provoque de graves lésions des yeux. Porter un équipement de protection des yeux, des gants de protection. 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 rincer. Appeler immédiatement un médecin. Tenir hors de portée des enfants. Stocker dans un récipient fermé. Utilisation réservée aux professionnels.

### > Logistique

	1 L	5 kg	20 kg	220 L
Conditionnement	flacon	bidon	bidon	fût
Colis	12 flacons	2 bidons	1bidon	1 fût
Colis dim. ext. (cm)	33 x 24,5 x 25,5 H	27,8 x 18,8 x 28,8 H	26,6 x 23,8 x 43,2 H	53,1 x 53,1 x 93,5 H
Poids brut (kg)	13,26 kg	10,7 kg	21 kg	264,2 kg
Code produit	<b>130703</b>	<b>130704</b>	<b>130705</b>	<b>130710</b>



FABRICATION  
FRANÇAISE



SITE DE  
PRODUCTION  
CERTIFIÉ  
ISO 9001

**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