

# 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 à 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

Ces informations, données à titre indicatif, sont le reflet de nos meilleures connaissances. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité. Photos non contractuelles.

**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