

► RESERVE A L'USAGE PROFESSIONNEL

GAMME HYGIENE EN CUISINE



DIPP N°02 DEGRAISSANT GRAISSES TENACES SURPUISSANT

Description et propriétés principales

Multi-dégraissant et nettoyant professionnel hautement concentré qui décompose et élimine rapidement en toute sécurité les graisses incrustées, huiles et taches tenaces des surfaces dures et lisses telles que l'inox, les métaux, les matières synthétiques, le plastique, le bois, le verre, le carrelage et la pierre. Convient parfaitement pour le nettoyage de cuisines professionnelles, industries alimentaires et toutes autres applications HACCP. Avec DIPP N°02, 1 produit suffit pour un grand nombre d'applications.

Mode d'emploi et dosage

Diluer avec de l'eau dans la proportion de 1/2 à 1/40. En cas d'encrassement plus important, il est conseillé d'utiliser ce produit une première fois sous une forme très concentrée. Laisser agir durant quelques minutes, nettoyer avec une éponge et rincer ensuite avec de l'eau. Ce dégraissant est encore plus efficace avec de l'eau chaude ou sur des surfaces chaudes (50-70°).

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, ce produit est adapté à tous les matériels généralement rencontrés en cuisine. Cependant, ne pas mettre en contact avec le cuivre, le laiton, l'aluminium (trancheuses à viande et à fromage), la peinture, le caoutchouc et les pierres naturelles.

Environnement • Législation • Normes

- Les agents de surface contenus dans cette préparation respectent les critères de biodégradabilité définis dans le règlement (CE) no 648/2004 relatif aux détergents.
- DIPP N°02 est conforme à la réglementation relative aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact des denrées alimentaires.

Données techniques

- aspect: liquide
- couleur: incolore
- odeur: inodore
- densité relative (20°C): 1,051
- pH 100%: 13,7
- solubilité dans l'eau: complètement soluble

Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc être prises pour des spécifications.

Recommandations particulières

Manipulation

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation, d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de données de sécurité correspondante (Material Safety Data Sheet).

Stockage

Conserver le produit dans son emballage d'origine bien fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Données logistiques

- référence: 0205
- unité de vente: 1x5L
- unités par carton: 4x5L
- type de fermeture: bouchon
- cartons par palette: 24 (3x8 cartons)
- code EAN - unité de vente: 5420035020517
- code EAN - carton: 5420035020524