



HYGIÈNE  
DE LA  
CUISINE

# DETARTRANT LIQUIDE

Entretien régulier des surfaces et du matériel de cuisine

## **PROPRIÉTÉS :**

**Food-Line Détartrant Liquide** s'utilise pour un entretien régulier de toutes les surfaces et matériels dans une cuisine professionnelle. Permet d'éliminer le calcaire de la machine à laver la vaisselle, de la vaisselle incrustée, du petit matériel, des bains-marie, des bouilloires, des théières, cafetières, etc...

## **MODE D'EMPLOI :**

- **Détartrage des lave-vaisselle** : dégraisser parfaitement la machine, arrêter les équipements de dosage. Remplir ensuite le lave-vaisselle, ajouter **Food-Line Détartrant Liquide** dans le bac de lavage à raison de 5 à 10% (soit 25 à 50 cl de produit pour 5L d'eau). Faire fonctionner le lave-vaisselle pendant 10 à 15 min.  
Vidanger et vérifier le détartrage de la machine. Répéter si nécessaire.  
Vidanger et rincer abondamment. Remettre les appareils de dosage en service.
- **Détartrage de la vaisselle par trempage** : dégraisser la vaisselle à détartrer.  
Diluer de 1 à 5% dans l'eau chaude (soit entre 10 et 50 ml pour 1L d'eau) en fonction du niveau d'entartrage. Tremper la vaisselle dans la solution jusqu'à l'élimination du tartre. Frotter si nécessaire pour enlever les dépôts tenaces. Rincer abondamment avec de l'eau claire et laisser sécher.

## **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :**

<b>ASPECT :</b>	Liquide limpide incolore
<b>PH :</b>	2 +/- 0.5
<b>DENSITÉ À 20°C :</b>	1.105 g/cm3 +/- 0.02
<b>PARFUM :</b>	Sans
<b>STOCKAGE :</b>	Conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
<b>CONTIENT PARMIS D'AUTRES COMPOSANTS (règlement (CE N°648/2004)) :</b>	Se référer à la rubrique 15 de la FDS.

## **CONDITIONNEMENT :**

622173 - Carton de 2 x 5 L.

## **PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :**

Produit strictement professionnel. Tenir hors de portée des enfants. FDS disponible sur demande pour les professionnels. Formule déposée au centre antipoison Européen (PCN) (N°6234). N° de téléphone en cas d'urgence INRS/ ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide. Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire. Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, stocker le produit à l'abri de la lumière, de la chaleur et du gel. Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

ADISCO Groupement :  
Le Pôle, 333, cours du 3ème Millénaire,  
69800 SAINT PRIEST  
Tél. : 04 72 01 13 14  
info@adisco.fr - www.adisco.fr

FABRIQUÉ EN FRANCE



L'hygiène professionnelle