



HYGIÈNE  
DE LA  
CUISINE

# LAVAGE VAISSELLE

Détergent alcalin pour le lavage de la vaisselle en machine –  
Toutes eaux

## **PROPRIÉTÉS :**

**Food-Line Lavage vaisselle** est spécialement conçu pour le lavage professionnel toutes eaux. Ses agents séquestrants évitent les incrustations de calcaire sur la vaisselle et favorisent la dispersion et la solubilisation des souillures. Sa formule chlorée lui assure une efficacité optimum à faible dosage sur les tâches pigmentées et taniques.

**Food-Line Lavage vaisselle** attaque les graisses et les souillures cuites.

Améliore le niveau d'hygiène grâce à ses agents chlorés.

Elimine facilement les taches tenaces (café, thé, fruits, colorants alimentaires).

**Food-Line Lavage vaisselle** n'est pas compatible avec des matériaux sensibles aux alcalins chlorés (cuivre, laiton, aluminium, caoutchouc).

## **MODE D'EMPLOI :**

**Food-Line Lavage vaisselle** s'utilise avec des doseurs automatiques.

Régler le débit à environ 1 à 3 g/l de produit dans le bain de lavage, en fonction du degré de salissure et de la dureté de l'eau, jusqu'à 25°F.

## **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :**

<b>ASPECT :</b>	Liquide limpide jaune
<b>PH à 1% :</b>	11.5
<b>DENSITÉ À 20°C :</b>	1.12 g/cm <sup>3</sup> +/- 0.02
<b>PARFUM :</b>	Sans
<b>STOCKAGE :</b>	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, 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>	moins de 5% de : phosphonate, agents de blanchiment chlorés, polycarboxylates

## **CONDITIONNEMENTS :**

622193 - Carton de 2 x 5 L.

622195 - Bidon de 20L.

## **PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :**

PRODUIT STRICTEMENT PROFESSIONNEL. Tenir hors de portée des enfants.

Formule déposée au centre antipoison de Nancy (N°1682) : + 33 (0)3 83 22 50

50. Numéro de téléphone d'appel d'urgence INRS / ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59

59. FDS disponible sur simple demande. Pour une question de sécurité, ne pas

déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide. Ne pas déverser dans les égouts ni les cours d'eau. 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. 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

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