



netodor cuisine

VSL 50

DÉTERGENT CONCENTRÉ POUR LE LAVAGE MANUEL DE LA VAISSELLE



pH 7

- Détergent vaisselle très concentré en matières actives : dissout les matières grasses les plus tenaces.
- Parfum citron.
- Très économique et super dégraissant dès 0,04%.
- Supprime les traces de calcaire pour une vaisselle éclatante.

LIEUX D'UTILISATION

Conçu pour un usage en restauration, milieu médical, hôtelier, tertiaire et toutes structures collectives.

MODE D'EMPLOI

Dosage : 2 à 4 ml pour 5L d'eau.

Verser 10 ml de produit dans le bac à plonge rempli de 25L d'eau chaude.

Nettoyer puis rincer la vaisselle.

Pour faciliter le dosage, utiliser une pompe de la gamme PURODOR MAROSAM.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : liquide visqueux limpide jaune.

Odeur : citron.

pH : 7 +/-1.

Densité : 1.040 +/- 0.020.

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 modifié du 19/12/2013). Pour cette utilisation, rinçage obligatoire.

CONDITIONS D'EMPLOI

Consulter les précautions d'emploi sur l'emballage ou la FDS.

Nous ne saurions être responsables pour toutes applications du produit autres que celles exprimées dans cette notice.

EPI PRÉCONISÉS : gants.

FT1020004790005/1020004790020-0122 NETODOR CUISINE VSL 50

Vous souhaitez une démonstration :
contactez votre commercial ou
appelez-nous au 02.32.96.93.93

Nos fiches de données de sécurité sont
disponibles 24h/24 sur Internet à
l'adresse : www.quickfds.com

**Pour les équipements de
protection individuelle, consultez**

AT-PLUS