

ultra cuisine®



LAVE + CHLORÉ

Liquide de lavage
concentré en lave-vaisselle
professionnel toutes eaux

Dégraisse et désinfecte la vaisselle
Élimine toutes les salissures colorées
Excellente efficacité toutes eaux



> Utilisation

Détergent alcalin concentré chloré pour le lavage et la désinfection de la vaisselle en machine professionnelle (monozone, tunnel, à capot...). Il doit être distribué par un doseur automatique. Sa formule permet de l'utiliser en présence de tous types d'eau même en eaux calcaires.

> Mode d'emploi

Doser le produit de 1 à 3 g par litre d'eau en fonction de la dureté de l'eau et du degré de salissure. Efficacité optimale à une température de lavage comprise entre 55 et 60 °C. Rincer après l'opération.

> Composition

Combinaison d'agents détergent alcalins, de séquestrant biodégradable, d'agents de brillance et chlorés.
Substance active biocide : hypochlorite de sodium (N° CAS : 7681-52-9) : 1,2 % m/m. Biodégradabilité ultime des agents de surface selon le règlement (CE) n° 648/2004 et ses modifications. Fiche de données de sécurité, conforme au règlement REACH (CE) n° 453/2010 mise à disposition. Formule déposée au centre antipoison N° ORFILA : +33 (0)1 45 42 59 59.

> Caractéristiques

- Aspect : Liquide fluide et limpide.
- Odeur : Légèrement chlorée.
- pH pur : > 13.
- Densité à 20 °C : 1,18.

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).

> Propriétés microbiologiques

La concentration bactéricide minimale est de 0,2 % (*pseudomonas aeruginosa*) et de 1,6 % (*staphylococcus aureus*) selon la norme NF EN 1040 en 5 min de contact à 20 °C.

> Précautions d'emploi

Danger : contient de l'hydroxyde de sodium, hypochlorite de sodium, solution 12 % Cl actif. Provoque des brûlures de la peau et des lésions oculaires graves. En cas d'ingestion : rincer la bouche. Ne pas faire vomir. En cas de contact avec la peau (ou les cheveux) : enlever immédiatement les vêtements contaminés. Rincer la peau à l'eau/se doucher. En cas de contact avec les yeux : rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Conserver uniquement dans le récipient d'origine. Éviter le rejet dans l'environnement. Utilisez les biocides avec précaution. Utilisation réservée aux professionnels.

> Logistique

	25 kg
Conditionnement	Bidon
Colis	1 bidon
Colis dimensions extérieures (cm)	26,6 x 23,8 x 43,2 H
Poids brut (kg)	25 kg
Code produit	130271

Rev1 - 07/2015



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

401364