



### Réf: A16074 DETERGENT PLONGE MANUELLE 1L SOPROMODE

Permet le lavage manuel de la vaisselle et des ustensiles de cuisine.

- ✓ Odeur citronnée
- ✓ Conforme contact alimentaire indirect\*



#### DONNÉES TECHNIQUES

pH : 8,5 +/- 0,5

Odeur : citronnée

Aspect : Légèrement visqueux

#### APPLICATION

Produit destiné spécialement au lavage manuel des ustensiles de cuisine : vaisselle, verrerie, couverts, batterie de cuisine, plan de travail.

Dégage une odeur agréablement citronnée.

*\*Pour le nettoyage des surfaces pouvant entrer en contact alimentaire, rincer obligatoirement à l'eau potable.*

#### LIEUX D'UTILISATION

- Cuisines
- CHR
- Entreprises de propreté
- Collectivités

#### MODE D'EMPLOI

Éliminer les déchets les plus importants.

Diluer le produit dans l'eau, tiède de préférence à raison de 10 à 20 mL pour 5 litres d'eau selon degré de salissure.

Laver, rincer à l'eau potable.

Laisser égoutter et sécher s'il s'agit de récipients.

#### PRECAUTIONS D'EMPLOI

Conserver hors de portée des enfants. Ne pas utiliser pour un usage autre que celui pour lequel le produit est destiné. Craint le gel.

#### CONDITIONNEMENT

Unité de conditionnement (U.C) : Flacon 1L

Unité de vente (U.V) : Carton de 12 unités

Palettisation : 600 unités – 50 cartons

#### LEGISLATION

USAGE GRAND PUBLIC ET PROFESSIONNEL.

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Consultez la fiche de données de sécurité (FDS), disponible sur simple demande.

Nos fiches techniques ont été réalisées dans l'état actuel de nos connaissances certains éléments sont susceptibles d'être modifiés. Photo non contractuelle.

22/09/2020 Indice 3.1



### Réf: A12081 DETERGENT PLONGE MANUELLE 5L SOPROMODE

Permet le lavage manuel de la vaisselle et des ustensiles de cuisine.

- ✓ Odeur citronnée
- ✓ Conforme contact alimentaire indirect\*



#### DONNÉES TECHNIQUES

pH : 8,5 +/- 0,5

Odeur : citronnée

Aspect : légèrement visqueux

#### APPLICATION

Produit destiné spécialement au lavage manuel des ustensiles de cuisine : vaisselle, verrerie, couverts, batterie de cuisine, plan de travail.

Dégage une odeur agréablement citronnée.

*\*Pour le nettoyage des surfaces pouvant entrer en contact alimentaire, rincer obligatoirement à l'eau potable.*

#### LIEUX D'UTILISATION

- Cuisines
- CHR
- Entreprises de propreté
- Collectivités

#### MODE D'EMPLOI

Éliminer les déchets les plus importants.

Diluer le produit dans l'eau, tiède de préférence à raison de 10 à 20 mL pour 5 litres d'eau selon degré de salissure.

Laver, rincer à l'eau potable.

Laisser égoutter et sécher s'il s'agit de récipients.

#### PRECAUTIONS D'EMPLOI

Conserver hors de portée des enfants. Ne pas utiliser pour un usage autre que celui pour lequel le produit est destiné. Craint le gel.

#### CONDITIONNEMENT

Unité de conditionnement (U.C) : Bidon 5L

Unité de vente (U.V) : Carton de 4 unités

Palettisation : 128 unités – 32 cartons

#### LEGISLATION

USAGE GRAND PUBLIC ET PROFESSIONNEL.

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Consultez la fiche de données de sécurité (FDS), disponible sur simple demande.

Nos fiches techniques ont été réalisées dans l'état actuel de nos connaissances certains éléments sont susceptibles d'être modifiés. Photo non contractuelle.

22/09/2020 Indice 3.1