



LAV'VITRES ALIM NETTOYANT VITRES CONCENTRÉ

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (Décret 73138 du 12/02/1973 modifié le 19/12/2013).

- Autorisé en contact alimentaire
- Nettoyage rapide et professionnel
- Ne laisse ni trace, auréole ou reflet après évaporation
- Très économique
- Sèche rapidement
- Résultat impeccable et durable
- Multi-surfaces
- Evaporation rapide
- Elimine les souillures
- Ne raye pas

DOMAINES D'APPLICATION

- Vitres dans les rayons alimentaires
- Vitres dans les selfs service
- Restauration
- Vitrine des camions vendant de l'alimentaire sur les marchés
- Nettoyage des vitres, miroirs, plastiques transparents
- Foodtruck

MODE D'EMPLOI

- Remplir un vaporisateur
- Régler la diffusion en micro gouttelette
- Vaporiser à 20 cm de la surface à nettoyer
- Laisser agir quelques instants
- Nettoyer à l'éponge, microfibre, ou à l'aide d'un chiffon
- Passer la raclette et/ou utiliser un chiffon sec et non pelucheux pour éliminer le restant de produit

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- | | |
|----------------------|----------------------------------|
| • État physique : | Liquide limpide incolore |
| • pH pur : | < à 2.0 |
| • Densité : | 1,25 +/- 0,01 |
| • Composition : | Acide nitrique, acide sulfurique |
| • Hydro solubilité : | Soluble |

CONDITIONNEMENT

- | | |
|----------------|--------------------------|
| • Bidon de 20L | Code produit : IT1003103 |
|----------------|--------------------------|

STOCKAGE

- Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid.

