

RINCAGE VAISSELLE EAUX DOUCES ULTRA CONCENTRE

Liquide de rinçage labellisé



cuisine



vaisselle machine



CARACTÉRISTIQUES :

Liquide vert
pH entre 2.1 et 3.5
Densité : 1,005 - 1,015

CONDITIONNEMENT :

10L BAG-IN-BOX



UTILISATION :

Particulièrement adapté au rinçage de la vaisselle en machine professionnelle, en lave-vaisselle et en lave-verres. Elimine les résidus de détergent et favorise un séchage rapide de la vaisselle sans laisser de traces et en lui redonnant son éclat. Formulé pour obtenir une action anti-mousse.

MODE D'EMPLOI :

Ce produit s'utilise en dosage automatique en combinaison avec le INOVEO LAVAGE VAISSELLE EAUX DOUCES ULTRA CONCENTRE. Il est important de respecter également la température de rinçage recommandée : 75-85 ° C. Il faut éliminer les gros déchets en les enlevant avec une douchette, avant de trier la vaisselle et de la placer dans un panier destiné à la machine. Lancer le programme de la machine ou faire passer le panier dans le tunnel de lavage. Laisser sécher et ranger la vaisselle après s'être lavé les mains.

DOSAGE RECOMMANDÉ :

Dureté de l'eau	
Eau douce (<15°F; <8°dH)	0,1 g/L
Eau moyennement dure (15-25°F ; 8-14°dH)	0,5 g/L

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

Respectez strictement les doses recommandées, dosez en fonction du degré de salissure et de la dureté de l'eau. Veillez au bon fonctionnement de la machine pour économiser l'eau et l'énergie. L'utilisation d'une eau adoucie permet de réduire les doses tout en optimisant les résultats. Il est impératif de vérifier le bon fonctionnement de l'adoucisseur et/ou la dureté de l'eau. (Contacter le distributeur d'eau local afin de connaître les valeurs exactes de la dureté de l'eau). Ne pas surdoser le produit. Optimiser le chargement des machines. Emballage recyclable à 100 %.

Éliminer l'emballage via le circuit de collecte des déchets.

Stocker entre 5 et 40°C

Durée de conservation : 36 mois

INOVEO



HEDIS - 136 Rue Victor Hugo - 92300 LEVALLOIS PERRET - 01 42 70 54 55 - www.groupe-hedis.com