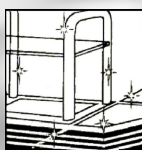
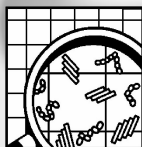


CUISINE/VAISSELLE

NETTOYANT BRILLANT DESINFECTANT INOX, CONTACT ALIMENTAIRE



PROPRIETES

S'utilise sur toutes surfaces en aluminium et en acier inoxydable telle que hottes, batteries de cuisine, table de cuisson et de travail, citernes à vin, matériel de stockage...

Ravive la brillance.

Nettoie en profondeur.

Ne raye pas.

DOSAGE / MODE D'EMPLOI

Produit prêt à l'emploi.

Pulvériser directement sur le support.

Ou appliquer avec un chiffon d'essuyage ou une lavette.

Bien étaler.

Laisser agir quelques minutes.

Rincer à l'eau claire.

Essuyer avec un chiffon propre.

CARACTERISTIQUES

Aspect	:	Liquide limpide fluide incolore.
Parfum	:	pêche
pH	:	< 2.
Pouvoir moussant	:	faible.

COMPOSITION

- < 5% Tensioactifs amphotères.
- < 5% Acide lactique.
- < 5% Séquestrant.

MANIPULATION

Réservé à un usage professionnel.

Ne pas avaler. Conserver hors de la portée des enfants.

Irritant pour les yeux et la peau.

Produit stable 12 mois dans son emballage d'origine fermé et stocké entre 5 et 40°C.

LEGISLATION

Conforme à l'arrêté du 8/9/1999 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

Formule déposée au centre anti-poison de PARIS. Tél : 01 40 37 04 04.

Fiche de données de sécurité disponible sur demande.

Biodégradabilité > 90 %.

NORMES

NF EN 1275 Fongicide Produit pur - Température 20°C - Temps de contact 15mn
Candida albicans, Aspergillus Niger

NF EN 1276 Bactéricide Produit pur - Température 20°C - Temps de contact 5mn - Conditions de saleté
Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli, Enterococcus faecalis, Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium



Xi - Irritant

Les indications ci-dessus correspondent à nos connaissances actuelles, fondées sur une expérimentation théorique et pratique. Cependant, notre responsabilité ne saurait être engagée, et nous vous prions d'adapter l'utilisation de nos produits aux conditions locales et aux matières utilisées.



KELAT RIN-PE

CONDITIONNEMENT

Carton 12 pulvés 750 ML

CUISINE/VAISSELLE

- Lavage vaisselle en machine
- Lavage vaisselle manuel
- Détergent neutre multi-usages
- Additifs de lavage
- Entretien des sols et surfaces
- **Entretien des matériels**
- Hygiène des mains
- Déboucheur