DIPP® PROFESSIONAL

Fiche Technique 01/10/19

13

► RESERVE A L'USAGE PROFESSIONNEL

GAMME LAVE-VAISSELLE

DIPP N°13 LIQUIDE LAVE-VAISSELLE TOUTES EAUX

Description et propriétés principales

Spécialement conçu pour le lavage de toute la vaisselle, batteries, petit matériel et autres récipients alimentaires en machine. Contient des agents ultra dégraissants qui éliminent toutes les graisses et salissures, même incrustées, ainsi qu'un agent chloré qui assainit la vaisselle. Son action anticalcaire prévient la formation du tartre et ses agents anticorrosion prolongent la durée de vie de votre machine.

Mode d'emploi et dosage

Lors de la première utilisation, rincer à l'eau les pompes et les tuyaux du système de dosage afin d'éviter une possible cristallisation due à un mélange de produits. Le dosage est fonction du degré de salissures et de la dureté de l'eau. Eau très douce (TH 0°C-10°C): 1 à 2 ml par litre d'eau.
Eau douce (TH 10°C-20°C) : 2 à 3 ml par litre d'eau. Eau dure (TH 20°C-30°C): 3 à 5 ml par litre d'eau.

Compatibilité du produit

A utiliser uniquement en lave-vaisselle.
S'utilise dans tous types de machines professionnelles.
Convient pour tous types d'eau (douce comme dure) et tous types de doseurs automatiques (intégrés et extérieurs).
Suivant nos instructions d'utilisation, DIPP N°13 est adapté à tous les matériels généralement rencontrés en cuisine. Cependant, ne pas mettre en contact avec le cuivre, le laiton, l'aluminium et le caoutchouc.

Environnement · Législation · Normes

- Les agents de surface contenus dans cette préparation respectent les critères de biodégradabilité définis dans le règlement (CE) no 648/2004 relatif aux détergents.
- DIPP N°13 est conforme à la réglementation relative aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact des denrées alimentaires.

Données techniques

- aspect: liquide
- couleur: jaune clair
- odeur: caractéristique
- densité relative (20°C): 1,280
- pH 100%: 13,9
- solubilité dans l'eau: complètement soluble

Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc être prises pour des spécifications.

Recommandations particulières

Manipulation

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation, d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de données de sécurité correspondante (Material Safety Data Sheet).

Stockage

Conserver le produit dans son emballage d'origine bien fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Données logistiques

- référence: 1310
- unité de vente: 1x10L
- unités par carton: N/A
- type de fermeture: bouchon
- unités par palette: 60 (3x20 unités)
- code EAN · unité de vente: 5420035131015
- code EAN · carton: N/A

Fabricant: INNOVIS SPRL - Kanaaldijk 255, B-2900 Schoten (Belgium) · Tél.: 0032 (0)2 646 35 21 · Fax: 0032 (0)2 646 35 20 · email: customerservice@innovis.be · www.innovis.be · www.dipp.be

FT/1310/12/1/FR

FOOD CONTACT

QUALITY GUARANTEE