DIPP®
PROFESSIONAL

Fiche Technique

53

► RESERVE A L'USAGE PROFESSIONNEL

KITCHEN

DIPP N°53 DETARTRANT CUISINE MULTI PRO

Description et propriétés principales

✓ spécialement conçu pour l'élimination immédiate du tartre, même incrusté, de toute la vaisselle, batteries, petit matériel, appareils et autres récipients alimentaires
✓ prévient également la formation du tartre et de la rouille
✓ ses agents anticorrosion prolongent la durée de vie de votre machine et appareils

Mode d'emploi et dosage

la fréquence des détartrages devra être déterminée en fonction des indications du fabricant de l'appareil et de la dureté de l'eau

LAVE-VAISSELLE:

- effectuer un cycle de lavage à vide avec 100 ml de DIPP N°53 pur par litre d'eau utilisé
- vidanger la machine
- rincer ensuite au moins 3 fois à l'eau claire

APPAREILS:

- diluer DIPP N°53 de 1 à 10%
- effectuer le détartrage
- rincer ensuite au moins 3 fois à l'eau claire

machines et appareils fortement entartrés: renouveler l'opération plusieurs fois

Compatibilité du produit

- s'utilise dans tous types de lave-vaisselle (professionnels, semi-professionnels et ménagers), lave-verres et appareils tels que: percolateurs, cafetières électriques, bains-marie, machines à glaçons, etc

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
- produit conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des matériels et ustensiles pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires pour la **France :** conforme à l'arrêté du 19/12/2013 modifiant l'arrêté du 08/09/1999

Données techniques

- aspect: liquide
- couleur: rouge clair
- odeur: caractéristique
- densité relative (20°C): 1,0277
- pH 100%: 1,2
- 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: 5305
- unité de vente: 1x5L
- unités par carton: 4x5L
- type de fermeture: bouchon
- cartons par palette: 24 (3x8 cartons)
- format carton: 377 x 270 x 300 mm
- poids brut carton: 21,44 kg
- poids nett produit: 5,14 kg
- code EAN · unité de vente: 5420035530511
- code EAN · carton: 5420035530528

Fabricant: INNOVIS SRL - Industrieweg 2 - 2630 Aartselaar (Belgique) · Tél.: +32 (0)2 646 35 21 · Fax: +32 (0)2 646 35 20 · email: dipp@dipp.eu · www.dipp.eu

FT/5305/110523/FR

FOOD CONTACT ALIMENTAIRE

QUALITY GUARANTEE