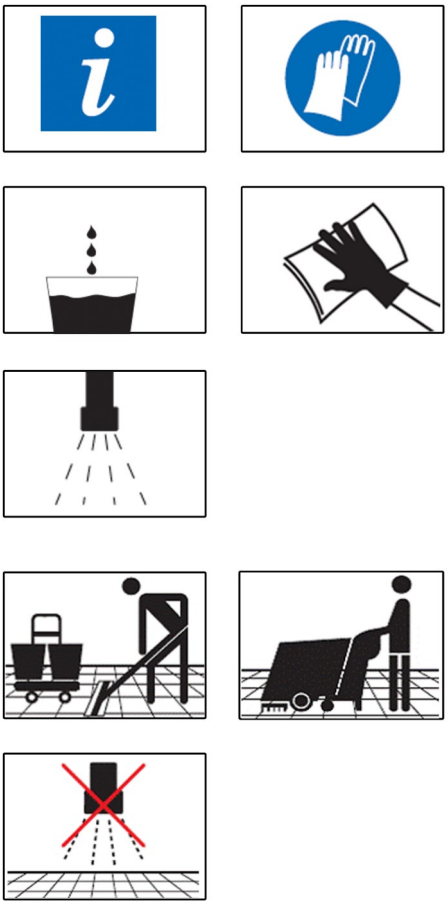
Multi EL 10
Détergent multi-surfaces

Multi EL 10 est un nettoyant universel et un dégraissant puissant. Le produit a été spécialement conçu pour la grande distribution. **Multi EL 10** est spécialement approprié pour toutes les surfaces lavables avec un haut niveau de salissures grasses comme en poissonnerie, en rôtisserie ou en boucherie. **Multi EL 10** permet d'éliminer la saleté en laissant les surfaces propres et brillantes et en prévenant le dépôt de tartre. Le produit peut être utilisé manuellement et/ou en autolaveuse.

Applications: Pour toutes les surfaces résistantes à l'eau, pour les sols et pistes autos.

CONSIGNES D'UTILISATION



Nettoyage de surfaces dures

Consulter le plan d'hygiène et l'étiquette du produit pour le détail des informations d'utilisation.

1. Porter des vêtements de protection appropriés lors de la manipulation du produit.
2. Pré-grattage des surfaces pour enlever les salissures.
3. Diluer le produit en suivant les dilutions equises en fonction du niveau de salissure, température maximale: 40° C
4. Nettoyer la surface avec une lavette propre.
5. Rincer toutes les surfaces en contact de la nourriture avec de l'eau propre.

Dillutions recommandées (ml/10L d´eau)	
Surfaces peu sales/sols:	0,25-0,5% 25-50ml
Surfaces sales: sols, Poissonnerie	0,75-1% 75-100 ml
Surfaces très sales: Boucherie - Charcuterie	1,5-2% 150-200ml

Nettoyage des sols

1. Signaler "Attention, sol glissant" jusqu´à que le sol soit parfaitement sec.
2. Diluer le produit au niveau requis, en fonction du degré de salissure.
3. Nettoyer le sol avec une frange ou autolaveuse.

En utilisant une machine, le sol devient à la fois propre et sec. Ne pas rincer.

SPECIFICITES / INFORMATIONS

- Utilisation professionnelle uniquement.
- Liquide fluorescent, jaune, avec un léger parfum de pin.
- pH : 10,8 - 11,2 (100%).
- Densité : 1,02 – 1,06 (20°C).
- Les tensio-actifs utilisés son biodégradables conformèment au réglement 648/2004/CE.
- Conforme au décret n°98-507 du 17/06/98 réglementant les produits pour collectivités destinés au nettoyage des matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

INFORMATIONS DE SECURITE

Le produit n'est pas classé comme dangereux selon le règlement (CE) No. 1907/2006. Pour de plus amples informations se référer à l'étiquette du produit et à la fiche de sécurité du produit (disponible sur www.ecolab.com).

STOCKAGE

Stocker entre -5°C et 40°C dans le contenant d'origine uniquement.

CONDITIONNEMENTS

6 x 1 L (bouteilles)
2 x 5 L (bidons)

ECOLAB
1 Ecolab Place, St Paul, MN 55102, USA
www.ecolab.com

ECOLAB Europe GmbH
Richtistrasse. 7, CH-8304 Wallisellen

ECOLAB France,
10 avenue Aristide Briand
92220 Bagneux
Téléphone +33 1 49 69 65 00

© 2021 Ecolab Inc. Tous droits réservés. Version Dec. 2021

Les déclarations, les informations et les données présentées ici sont jugées précises et fiables. Ces informations décrivent les caractéristiques du produit en usage ordinaire, mais ne peuvent être considérées comme une garantie, une garantie expresse ou une garantie implicite pour l'adéquation à un usage particulier et ne doivent pas étendre les droits de garantie (le cas échéant). Les spécifications et les performances peuvent varier en fonction des conditions opérationnelles. Étant donné que de nombreux paramètres influenceront le rendement et l'applicabilité du produit, ces informations n'exonèrent en aucun cas l'utilisateur de sa responsabilité en ce qui concerne l'adéquation du produit et les mesures de sécurité appropriées à prendre.