



netodor cuisine

DÉTERGENT VAISSELLE CITRON

**FORMULE CONCENTRÉE POUR LE
LAVAGE MANUEL DE LA VAISSELLE**



pH 7

► **Décroche efficacement les salissures alimentaires.**

► **Fraîcheur citron.**

► **Dégraisse et fait briller même en eau calcaire.**

LIEUX D'UTILISATION

Conçu pour un usage en milieu restauration, médical, hôtelier, tertiaire et toutes structures accueillant du public.

MODE D'EMPLOI

Dosage : 25 cl pour un bac de 50 L d'eau.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : liquide visqueux jaune.

Odeur : citron.

pH : 7 +/-1.

Densité : 1.028.

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/99). Pour cette utilisation, rinçage obligatoire.

CONDITIONS D'EMPLOI

Consulter les précautions d'emploi sur l'emballage ou la FDS.

Nous ne saurions être responsables pour toutes applications du produit autres que celles exprimées dans cette notice.

FT1020004783054-0615

Vous souhaitez une démonstration :
contactez votre commercial ou
appelez-nous au **02.32.96.93.93**

Nos fiches de données de sécurité sont
disponibles 24h/24 sur Internet à
l'adresse : **www.quickfds.com**

www.purodor-marosam.com