

REF. : 1324



Visuel non contractuel

LAVERIE VAISSELLE ET ÉQUIPEMENT

EXCEL®

Trempage bio-enzymatique

Liquide de trempage de la vaisselle fortement souillée et différée avant le passage en machine.

- Utilisable sur toute la vaisselle : couverts et ustensiles en inox, assiettes, plats, verrerie...
- Agit biologiquement sur les salissures grâce aux enzymes.
- Respect des utilisateurs.
- Anti-mousse : minimise les phénomènes de mousse dans le bac de lavage.

CONDITIONNEMENT

Bidon 5 L
4 x 5 L

MODE D'EMPLOI

Dosage : 10 g/L d'eau tiède (45° C max.), soit 1%.
Laisser tremper la vaisselle 10 à 30 minutes.
Egoutter et passer en machine à laver.
Il n'est pas nécessaire de rincer la vaisselle entre le trempage et le passage en machine.
Mode : manuel

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Conserver le produit dans son emballage d'origine.

COMPOSITION

Phosphonates : moins de 5%.
Agents de surface non ioniques : 5% ou plus, mais moins de 15%.
Agents de surface anioniques : 5% ou plus, mais moins de 15%.
Savon : 5% ou plus, mais moins de 15%.
Enzymes.

Conservateurs,
2-bromo-2-nitropropane-1,3-diol,
chlorométhylisothiazolinone,
méthylisothiazolinone.

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.

CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES

Texture : liquide fluide
Couleur : incolore
pH : 7,70
Densité : environ 1
Volume net : 5 kg
Solubilité : totalement soluble dans l'eau
Stabilité : La préparation est stable dans les conditions de manipulation et de stockage recommandées.

LEGISLATION

Irritant pour la peau. Risque de lésions oculaires graves.

En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste. Porter un appareil de protection des yeux/du visage. En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin (si possible lui montrer l'étiquette). Après contact avec la peau, se laver immédiatement et abondamment avec de l'eau.

Conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires.

N° d'urgence : ORFILA :
01.45.42.59.59

Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels et sur le site www.diese-fds.com



Xi - Irritant



Réservé à un usage professionnel

Argos - Mai 2012

La responsabilité d'Argos n'est engagée que pour les utilisations et préconisations mentionnées sur cette fiche et l'utilisation du produit dans son emballage d'origine.

ARGOS - BP 149
38093 Villefontaine Cedex

argos
Différent pour vivre mieux