

PRO®

PRO RENOV

Poudre pour la rénovation de la vaisselle et le lavage en machine (eaux de toutes duretés)

- Propriétés séquestrantes
- Rénove
- Trempage ou machine



pH :
12



AGRÉÉ CONTACT
ALIMENTAIRE

APPLICATION

Conçu pour la rénovation par trempage ou en machine des couverts et matériels en aluminium, inox et plastique ainsi que des matériels de cuisine : casseroles, plateaux, verreries, assiettes. Il permet de disperser les corps gras, les souillures carbonisées et les résidus d'amidon fixés sur les surfaces et redonne au matériel l'aspect du neuf tout en le préservant.

Il s'utilise aussi pour la rénovation des lave-vaisselle et pour le lavage de la vaisselle en machine industrielle.

La vaisselle est parfaitement dégraissée tout en étant préservée.

Ses composés chlorés participent activement à l'élimination des taches tenaces (tanins, colorants, caféine, théine,...) et à la suppression des odeurs désagréables présentes dans la machine. Il possède des propriétés séquestrantes et élimine ainsi tout voile de calcaire posé ou fixé sur la vaisselle.

MODE D'EMPLOI

Dosage : selon salissures.

RENOVATION PAR TREMPAGE : dissoudre 30 à 50 g/litre d'eau chaude (40 à 60°C).

- Laisser les objets tremper pendant une heure. Il est possible de laisser agir pendant la nuit, dans ce cas, diminuer la dose.
- Bien rincer ou passer le matériel en machine à laver sans produit de lavage, puis sécher.

RENOVATION DE LA VAISSELLE EN MACHINE : utiliser à une concentration de 10 à 20 g/litre d'eau.

Le lave-vaisselle sera également impeccablement nettoyé.

LAVAGE EN MACHINE : concentration de 1 à 3 g/l d'eau chaude (40 à 60°C) selon le degré de salissures et la dureté de l'eau.

CARACTERISTIQUES

Aspect : poudre

Densité : 1,21 ±0,03

Composition : entre autres : agent chloré, sels alcalins, séquestrants.

Couleur : blanche

pH dilué à 1% à 20°C : 11,5 ±0,5

Parfum : caractéristique

SECURITÉ / PRÉCAUTIONS

Stocker à l'abri de l'humidité. Craint le gel

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

Réservé à l'usage professionnel

CONDITIONNEMENT

Seau de 10 kg. Référence : 344140/10

Unité de conditionnement (U.C) : Seau de 10 kg

Nbre U.C./carton : 1

Nbre cartons/couche : 11

Nbre couches/palette : 4

Nbre de cartons/palette : 44

Nbre U.C./palette : 44



MAJ Juillet 2017

FDS disponible sur demande ou sur le site www.hygiene-et-nature.com