



Disprotech
S.A

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

indice SUP02/A

Version 07.12 / Annule et remplace toutes éditions antérieures

NEUTRAPLONGE Nettoyant vaisselle mains

Domaines

Alimentaire.

Champs d'application

Vaisselle, verrerie, couverts...

Propriétés et spécificités

NEUTRAPLONGE est un produit professionnel qui a été spécialement conçu pour l'élimination rapide des salissures adhérentes. **NEUTRAPLONGE**, agréablement parfumé, produit une mousse légère et respecte par sa composition le pH naturel de l'épiderme.

Conformités

Biodégradabilité des tensioactifs conforme au règlement CE n° 648/2004.

Conforme aux arrêtés relatifs aux produits de nettoyage pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires avec rinçage obligatoire.

Applications

Manuelle : verser le produit dans le bac de lavage en respectant le dosage conseillé.

Compte tenu de la diversité de nature des surfaces, nous conseillons de faire un essai préalable.

Ne pas mélanger avec d'autres produits.

Caractéristiques physico-chimiques

Aspect : liquide couleur verte Parfum : Oxygel pH pur : 8.2 +/- 0.5 pH 0.5% : 7.3 +/- 0.5

Dosage

Entretien : 0.5%

Conditionnement

Carton de 4 x 5 litres. Autres conditionnements sur demande.

Les indications mentionnées sur cette fiche sont communiquées à titre d'information. Elles ne sauraient toutefois pas engager notre responsabilité quant aux dommages ou dégâts résultant d'une mauvaise utilisation du produit.