



Produit de trempage écologique pour la vaisselle et les couverts

Avantages

- puissante action d'élimination des résidus et d'amidon
- action efficace de blanchiment et d'élimination de dépôts de café et de thé
- remplace les produits chlorés nocifs pour l'environnement
- sans phosphates
- sans perborate

Propriétés

Relavit® deep contient des enzymes qui éliminent de manière efficace les résidus de thé, de café et d'amidon. La formule à teneur en oxygène et en enzymes remplace les produits de trempage traditionnels, caustiques et chlorés pour la vaisselle et génère de meilleurs résultats que ceux-ci pour ce qui est de l'élimination de restes alimentaires sur la vaisselle, la porcelaine et l'acier inoxydable.

Ecologie

Dégradabilité aérobie: Composants organiques, selon les données relatives aux matières premières, entièrement dégradable

Dégradabilité anaérobie selon OCDE 311: Entièrement biodégradable

Toxicité sur Daphnia magna selon OCDE 202: Impact minimal sur la vie aquatique

Emploi

20 – 25 g/l, le dosage dépend de la dureté de l'eau, du genre et du degré de salissure. Dissoudre entièrement Relavit® deep dans de l'eau chaude à une température de 50°C à 60°C maximum. Mettre à tremper la vaisselle débarrassée des restes alimentaires pendant au moins 30 minutes. Laver et rincer ensuite dans le lave-vaisselle.

Attention

Toujours porter des gants et des lunettes de protection!

No. art. nouveau	No. art. vielle	Conditionnement	Contenance
9107120	59258	Seau	8 kg

Aspect: blanc, poudre

Odeur: inodore

Densité: 1.04 g/cm³

pH: 9.3

Sécurité

Respecter impérativement les mesures de précaution. Veuillez prendre connaissance des avertissements de danger et des mesures de précaution ainsi que des informations relatives au transport et des composants dans la fiche de données de sécurité ou sur l'étiquette du produit.

Stockage

Conserver uniquement dans l'emballage d'origine fermé. Entreposer à l'abri de la lumière. Protéger du gel et de la chaleur. Respecter les indications relatives à l'entreposage avec d'autres produits dans la fiche de données de sécurité.

Conservabilité à dater de la production

24 mois

Les informations de cette notice sont basées sur le niveau actuel de nos connaissances. Nous ne saurions engager notre responsabilité pour d'éventuels dégâts résultant d'un usage inapproprié du produit. Les données précitées s'entendent départ notre usine.

