





PRO[®]

PRO TARTRE

Détartrant, désinfectant, dégraissant, phosphatant

-  **Rapide et puissant**
-  **Désinfectant EN 1276**
-  **Agréé contact alimentaire**
-  **Elimine les traces d'oxydation**

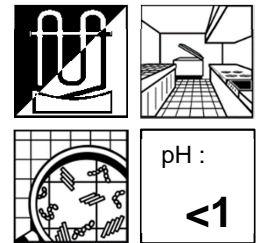


APPLICATION

Pro Tartre est un produit acide qui s'utilise sur tous types de supports et de matériels dans les cuisines pour le détartrage et la désinfection des objets et surfaces : machines à laver, bains-marie, matériel inox, tables chauffantes, machines à café, percolateurs...

En plus d'éliminer le tartre, les sédiments minéraux ou autres dépôts fortement incrustés, il enlève également les traces d'oxydation et fait briller efficacement les surfaces sans laisser ni traces, ni voiles, ni auréoles.

Il peut également être utilisé dans les sanitaires pour la robinetterie, les inox, les lavabos et baignoires...



MODE D'EMPLOI

Il peut être utilisé de 2 manières :

- A froid : en nettoyage manuel ou par pulvérisation
 - Diluer le produit dans l'eau à raison de 10 à 15%, selon les salissures.
 - Appliquer sur la surface à traiter et laisser agir pendant 10 minutes au maximum,
 - Rincer abondamment à l'eau claire, puis essuyer de façon soignée.
- A chaud (de 40 à 60°C) : en trempage
 - Diluer le produit de 10 à 20 % dans l'eau, selon les salissures.
 - Appliquer sur la surface à traiter et laisser agir pendant 10 minutes
 - Rincer abondamment à l'eau claire.

CARACTERISTIQUES

Aspect : liquide limpide

Densité à 20°C : 1,16 ±0,010

Composition : entre autres : acide phosphorique.

Conforme aux normes européennes : EN 1040 et EN 1276 à 10% en conditions de saleté en 5 min à 20°C. Il est efficace sur *Salmonella enterica* dans les mêmes conditions.

Couleur : Incolore

pH pur à 20°C : <1

Parfum : caractéristique

pH dilué à 1% à 20°C : <1

SECURITÉ / PRÉCAUTIONS

Ne pas utiliser sur des surfaces en aluminium ou galvanisées.

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

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Ne pas mélanger à l'eau de javel.

Craint le gel

Réservé à l'usage professionnel.

PRO®

CONDITIONNEMENT

4 bidons de 5 litres.

Unité de conditionnement (U.C) :

Nbre U.C./carton :

Nbre cartons/couche :

Nbre couches/palette :

Nbre de cartons/palette :

Nbre U.C./palette :

Référence : 344040/5

Bidon de 5L

4

9

4

36

144



MAJ Juillet 2017

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