

Prim'vert

DS

Nettoyant dégraissant surpuissant
Fours, grills, plaque de cuisson, friteuse ...

Caractéristiques

Grâce à sa forte réserve d'alcalinité, PRIM'VERT DS donne d'excellents résultats de dégraissage, aussi bien sur les salissures grasses d'origine animale que végétale. Agréé de contact alimentaire. Efficace sur les graisses cuites.

Mode d'emploi

Pur : pulvériser sur les plans de travail, hottes, vitres d'insert, fours etc. Laisser agir quelques minutes, puis enlever les graisses dissoutes avec une éponge. Rincer abondamment.

- Dilué : de 10 à 20% de préférence dans de l'eau chaude, en pulvérisation ou en trempage. Rincer abondamment.

- Friteuse : remplir la friteuse d'une solution à 20% avec de l'eau bouillante. Laisser agir plusieurs heures. Rincer à grande eau et remplir d'huile.

- Nettoyage automatique des fours vapeur : Verser le produit pur dans le réservoir de lavage intégré ou insérer la canne d'aspiration dans le bidon. Consulter le manuel d'instruction du fabricant.

Attention : Ne pas utiliser sur l'aluminium et ses alliages.

Conditionnement

Pulvérisateur de 750ml surremballé par 6
Bidon de 5kg surremballé par 2

Composition

Moins de 5% de tensio actifs anionique, non ionique et amphotère - Contient aussi : eau, base, séquestrant, acide

97,179 % des ingrédients sont d'origine naturelle

Données physico-chimiques

État physique : Liquide

Apparence : limpide.

Couleur : ambré.

Odeur : caractéristique.

- pH : 14

- Point d'éclair : > 65 °C

- Solubilité : Aucune donnée disponible

- Viscosité, dynamique : 10 cP

Législation / Sécurité :

Produit d'usage externe – Ne pas avaler – Ne pas mélanger à d'autres produits

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) no 648/2004 relatif aux détergents.

Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des Etats Membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

Produit conforme à la législation française relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999). La formule de ce produit est déposée au centre anti-poisons de Nancy : 03 83 32 36 36

Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande.



Réduire l'impact
environnemental est
une action collective

Respecter les doses
d'emploi permet de réduire
l'impact environnemental
du produit

SOPRODIS
11 204 Lézignan Corbières
Tél 04.68.27.73.20
www.soprodix.com



ECODÉTERGENT

Ecodétergent certifié par ECOCERT GREENLIFE
selon le référentiel ECOCERT disponible sur
<http://detergents.ecocert.com>

