



MACTEEP

CUISINE



Lavage Vaisselle Machine – Eau très dure

HYGIENE EN CUISINE

Détergent alcalin pour le lavage de la vaisselle en machine – Eau très dure.

Le lavage vaisselle machine **MACTEEP** contient des ingrédients à base d'origine végétale.

Satisfaire aux exigences de l'Ecolabel européen, c'est répondre à un cahier des charges strict, des critères de performance et environnementaux rigoureux.

Caractéristiques

Liquide transparent incolore
pH : environ 11,2 à 1 g/L
Densité : environ 1,24 (20°C)

Utilisation

Le lavage machine eaux très dures **MACTEEP** est un détergent liquide très concentré, destiné au nettoyage de la vaisselle en machine, pour toutes les conditions de dureté d'eau. Il nettoie et dégraisse très efficacement même les souillures les plus tenaces à de faibles concentrations. Sa formule favorise l'enlèvement des taches difficiles (taches de tomates, vin, café, thé...). Fait briller la vaisselle et protège les matériaux.

Mode d'emploi - dosage

S'utilise en dosage automatique afin de diminuer les risques de contact et d'optimiser son utilisation. Dosage recommandé :

	Vaisselle sale	Vaisselle très sale
Eau douce (< 15 °f ; <8°dH)	0,5 g/L – 0,4 ml/L	1g/L – 0,8 ml/L
Eau moyennement dure (15-25 °f ; 8 – 14°dH)	1g/L – 0,8 ml/L	1,5 g/L – 1,2 ml/L
Eau dure (>25°f ; >14°dH)	1,5 g/L – 1,2 ml/L	2 g/L – 1,6 ml/L

Il est important de respecter aussi les températures de lavage conseillées : 50-65 °C.
N'est pas recommandé pour le lavage des plats en aluminium, et des autres matériels sensibles aux alcalins comme le cuivre, le laiton, le caoutchouc...



Réf. CB/2019-01

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos connaissances.
Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

Distribué par
les Entreprises du réseau

HYG'UP

A LA POINTE DE L'HYGIENE

www.hyg-up.com

MACTEEP

CUISINE



Lavage Vaisselle Machine – Eau très dure



EU ECOLABEL:
BE/038/001

HYGIENE EN CUISINE

Réglementation – précautions d'emploi

Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des appareils et récipients destinés à être en contact avec les denrées alimentaires. (Arrêté du 8 septembre 1999).

Conforme à la biodégradabilité des détergents (règlement CE N°648/2004). 92,82 % des substances pouvant être biodégradées sont facilement biodégradable selon les lignes directrices OCDE 301.

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Uniquement pour usage professionnel.

Fiche de donnée de sécurité disponible sur simple demande.

Consignes à suivre pour respecter l'environnement :

Respecter scrupuleusement les doses recommandées, doser en fonction du degré de salissure et de la dureté de l'eau. S'assurer du bon fonctionnement de la machine constitue une économie d'eau et d'énergie. Travailler en eau adoucie permet de réduire les doses d'utilisation tout en optimisant les résultats, il est impératif de contrôler le bon fonctionnement de l'adoucisseur et / ou la dureté de l'eau. Contacter le distributeur d'eau local afin de connaître les valeurs exactes de la dureté de l'eau.

Réf. 1171 – UV : Bidon de 10 L

Réf. 1172 – UV : Bidon de 5 L



Réf. CB/2019-01

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos connaissances.
Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

Distribué par
les Entreprises du réseau

HYG'UP

A LA POINTE DE L'HYGIENE

www.hyg-up.com