

DETERGENTE PARA VAJILLA EN MÁQUINAS INDUSTRIALES



VAISSELLE PRO
MACHINE
CAP VERT

COCINA

ACCIÓN

- Lavar la vajilla



INNOVACIÓN:

- Diseñado especialmente para limpiar y desengrasar la vajilla en máquinas industriales, con agua de una dureza blanda y media.
- Posee una buena reserva de alcalinidad para dispersar y solubilizar la suciedad y saponificar las grasas.

PROTECCIÓN:

- Biodegradabilidad: 99,07 % según la OCDE en 28 días.
- Presencia de un derivado fosfonado que evita los depósitos blancos en la vajilla.
- Sin cloro, sin EDTA, sin fosfato.
- No deja huellas.
- Sin espuma.

CONSEJO:

- Utilizable con un dosificador de lavavajillas.
- Ideal para restaurantes escolares, hostelería, restauración rápida, residencias de personas mayores, clínicas...

Evitar lavar en el lavavajillas la vajilla frágil (cubertería de plata, porcelana, vajilla decorada frágil, copas de cristal, artículos de madera o de asta).

- Utilizar el RINCENET para garantizar un brillo sin huellas y un secado completo de la vajilla y sal regeneradora.

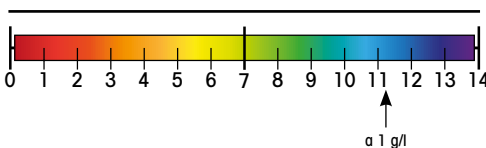


ENVASES:



Bidón
20 L

pH :



MODO DE EMPLEO:

- Optimizar la carga de la máquina.
- No sobre o infra dosificar el producto.
- Lavar y aclarar a las temperaturas más bajas posibles, a la vez que se garantiza la mayor higiene.



Agua blanda (< 11°f, < 6°dH)	1 g/l	1,5 g/l
Agua medianamente dura (> 11°f, > 6°dH)	1,5 g/l	2 g/l

CARACTERÍSTICAS:

- Líquido transparente incoloro.
- Densidad: 1,11 - 1,14.
- Sin COV.
- Embalaje 100 % reciclable.

JUNTO CON ESTE PRODUCTO, IPC LE PROPONE:

- DOSEUR LV ● RINCENET

NUEVO PRODUCTO

04/19