

Fiche de données techniques

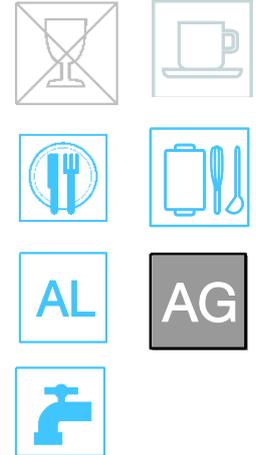
Détergent pour ustensiles aluminium

P 865 Plus

Poudre détergente avec agent anti-moussant, compatible avec l'aluminium pour lave-ustensiles

DOMAINE D'APPLICATION :

- Convient aux lave-ustensiles professionnels dans les boulangeries et les boucheries ainsi que dans les restaurants, les hôtels et autres types de restauration commerciale.
- Élimine de manière efficace le gras, l'amidon et les dépôts de protéines de tout matériel utilisé dans le cadre de la préparation alimentaire.
- Particulièrement adapté au nettoyage des ustensiles très sales tels que les récipients, bols, plaques à pâtisserie, contenants de livraison, plateaux et batteries de cuisine.
- Convient à tous types de plats en aluminium, inox, plastique et porcelaine, ainsi qu'aux couverts (sauf argenterie).
- Faire un essai sur l'aluminium anodisé avant utilisation



Pour un résultat de lavage optimal, nous vous recommandons d'utiliser ce produit dans les lave-ustensiles Winterhalter, avec le liquide de rinçage et les solutions de traitement d'eau Winterhalter appropriées. Cela peut réduire la consommation de détergent jusqu'à 50%.

DOSAGE :

Avec doseur de produit automatique intégré, selon le degré de salissure et de la qualité de l'eau :

Dureté totale en :			Dureté gamme	mg/l CaCO ₃	mg/l
°d	°f	°e			
< 8	< 14,25	< 10	Doux	< 150	2-3
8-14	14,25-25	10-17,5	Moyen	150-250	3-4

AVANTAGES DU PRODUIT :

- Odeur neutre, fortement concentrée
- Bonnes performances de nettoyage
- Très bonne solubilité du gras et des protéines
- L'effet anti-mousse assure un mécanisme de lavage efficace

INGRÉDIENTS :

Alcalis, phosphates, tensides amphotères



L'agent anti-moussant intégré empêche la formation de mousse indésirable et assure toute la puissance de la machine.

Fiche de données techniques

Détergent pour ustensiles aluminium

P 865 Plus

CONDITIONNEMENT :

25 Kg	Sceau PE
-------	----------

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Couleur :	Blanc
Odeur :	Spécifique au produit
pH :	Approx. 11,8 (1% dans l'eau)
Conductivité :	Approx. 4,54 mS/cm (à 4g/l dans eau déminéralisée / 22°C)
Conditions de Stockage :	Au frais, à l'abri de la lumière, en position debout, hors gel, jusqu'à 30°C max.
Densité :	Approx. 1080 g/l (20°C)
Facteur de titrage :	0,40
Durée de conservation :	12 mois

RECYCLAGE DES EMBALLAGES :

- Pour l'élimination des résidus de produit se reporter à la fiche de données de sécurité.
- Les emballages entièrement vides sont recyclables et peuvent être recyclés par l'utilisateur final.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

H290	Peut être corrosif sur les métaux
H314	Provoque de graves brûlures
H335	Provoque des irritations sur les voies respiratoires
P261	Éviter de respirer les poussières / fumées / gaz / brouillards / vapeurs / spray.
P280	Porter des vêtements de protection appropriés : gants, lunettes, protection du visage
P303 + P361 + P353	En cas de contact avec la peau (ou les cheveux), retirer immédiatement les vêtements touchés. Rincer abondamment la peau à l'eau claire.

P305 + P351 + P338	En cas de <u>contact avec les yeux</u> , rincer immédiatement et abondamment avec de l'eau. Retirer les lentilles de contact si possible. Continuer à rincer.
P310	Contactez immédiatement un médecin ou centre anti-poison
P501	Élimination conformément aux prescriptions légales.

IMPORTANT :

- Le produit n'est pas destiné au grand public. Pour une utilisation commerciale seulement.
- Le P 865 Plus peut être utilisé en combinaison avec n'importe quel produit de rinçage, et convient pour le secteur alimentaire.
- Le stockage et le transport ne sont possibles que dans l'emballage original en position verticale. Protéger d'une exposition directe au soleil. Protéger du gel.
- Ne jamais mélanger avec d'autres produits et ne pas verser dans d'autres récipients, flacons, etc.
- Pour garantir la fiabilité et la longévité de votre lave-vaisselle, tous les filtres doivent être nettoyés à la fin du programme d'assistance au nettoyage. Laisser la machine légèrement entrouverte permet de sécher l'intérieur, améliorant ainsi sa protection contre la corrosion.
- Les paramètres de lavage doivent rester conformes aux directives DIN (DIN 10 510 à 10 512 et DIN 10 522). Les informations provenant du « Working Group of Commercial Dishwashing » doivent être respectées. Voir : www.akggs.de.
- Notre gamme de produits pour les mains (nettoyants, désinfectants et soins) garantie une hygiène des mains efficace tout en protégeant la peau. Convient pour tous les domaines de la grande cuisine.
- Vous trouverez la Fiche de données de sécurité , la Fiche de données techniques et le mode d'emploi sur notre site internet www.winterhalter.biz.