



Réf. AA0230

HAND DISH PRO



Nettoie et dégraisse la vaisselle en profondeur sans laisser de trace.

Tolérance cutanée aigue testée sous pansement occlusif pendant 48H sous contrôle dermatologique.

Mise en oeuvre

Diluer le produit dans l'eau de lavage à raison de 10ml pour 5 litres d'eau.

Laver, rincer à l'eau potable et égoutter.

Pour les salissures tenaces, appliquer le produit pur localement, laisser agir puis frotter manuellement.

Composition

5% ou plus mais moins de 15% : agents de surface anioniques, moins de 5% : agents de surface non ioniques, agents de surface amphotères, Methylisothiazolinone, methylchloroisothiazolinone, Parfum.

Précautions d'emploi

Contient du Alcohols C12-14 ethoxylated sulfates sodium salts. Attention H319: Provoque une sévère irritation des yeux. P305 + P351 + P338 : En cas de contact avec les yeux : rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. P337 + P313 : Si l'irritation oculaire persiste : consulter un médecin. EUH 208 : Contient Methylisothiazolinone, methylchloroisothiazolinone. Peut produire une réaction allergique. Un stockage à froid peut entraîner une modification de l'aspect qui n'altère en rien la qualité du produit.

UFI: 5QMJ-CSMD-XS2U-6W98



Fabriqué par une entreprise certifiée ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, démarche ISO 50001 et ISO 26001, et signataire de la charte nettoyage durable.

Conditionnement	1 L
Poids brut	1.08Kg(s)
Poids net	1.04Kg(s)
Nombre d'unité par colis	6
Nombre d'unité par palette	504
Densité	1.036
pH	7.4
Couleur	
Disponible en	Jaune fluo



MADE IN EU



Ce produit est conforme aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires selon l'arrêté du 8 Septembre 1999.