

ultra cuisine®



TABLETTE LAVE-VAISSELLE DÉSINFECTANTE +

Bactéricide EN 1276, EN 13697

Fongicide EN 1650, EN 13697

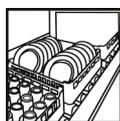
**Testés en conditions réelles
DIN SPEC 10534**

Formule bio-activée anticalcaire**

A l'oxygène actif

Tablettes tri-couches bactéricides

Très efficace à basse température



> Utilisation

Utilisation en lave-vaisselle, ne pas utiliser pour la plonge manuelle. Se laver les mains en cas de contact direct avec la peau. Choisissez un cycle de lavage à basse température, faire tourner le lave-vaisselle à pleine charge et ne dépassez pas la dose de détergent recommandée. Cela limitera la consommation d'énergie et d'eau et réduira la pollution de l'eau. Éviter de laisser sécher les souillures organiques avant lavage. Vérifier régulièrement la propreté du filtre. Éviter de laver en machine la vaisselle fragile (argenterie, porcelaine, vaisselle avec décors fragiles, cristal, bois ou corne).

> Mode d'emploi

Lavage direct avec désinfection sans pré-lavage.

- Vaisselle normalement sale, utiliser 1 tablette, cycle de lavage à 45 °C.

- Vaisselle très sale et eau très dure, utiliser 2 tablettes, cycle de lavage à 65°C.

Dosage pour un lave-vaisselle de type ménage dont la consommation en eau du cycle de lavage principal est d'environ 3,1L. Respecter la dose de détergent préconisée afin de respecter l'environnement et limiter les rejets.

> Composition

REGLLEMENT CE N°648/2004 ET N°907/2006 : 15 % ou plus, mais moins de 30 % de : phosphates ; 5 % ou plus, mais moins de 15 % de : agents de blanchiment oxygénés ; moins de 5 % de : phosphonate, agents de surface non ioniques, polycarboxylates. Contient également : enzymes (amylase, protéase), désinfectants, parfums. Date de péremption et n° de lot : voir sur l'emballage.

*Efficacités microbiocides :

- Bactéricide selon EN1276*, EN13697* en 30 min à 45°C à 6 g/l

- Levuricide selon EN1650*, EN13697* en 30 min à 45°C à 6 g/l

- Fongicide selon EN1650*, EN13697* en 30 min à 60°C à 6 g/l

- Testée en conditions réelles (Phase 3) : bactéricide et levuricide selon DIN SPEC 10534 en 30 min à 45°C à 6 g/l en conditions de saleté.

*en conditions de saleté

Produit à usage biocide : tablette lave-vaisselle bactéricides* : action curative destinée à la désinfection de la vaisselle en environnement alimentaire TP 04.

> Caractéristiques

- Aspecttablette rectangulaire tri-couches.

- Couleurblanc / jaune / blanc.

- Odeur : Citron.

- Densité1,00 ± 0,05

- Poids unitaire20 g

- pH en sol. aqueuse à 1%10,70 ± 0,50

- Réglementation (CE) n°1272/2008 CLP GHS 05 Danger

Règlement CE n°648/2004 et n° 907/2006 : 15 % ou plus, mais moins de 30 % de : phosphates ; 5 % ou plus, mais moins de 15 % de : agents de blanchiment oxygénés ; moins de 5% de : phosphonate, agents de surface non ioniques, polycarboxylates. Contient également : enzymes (amylase, protéase), parfums. Conforme à l'arrêté du 19 Décembre 2013 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

> Précautions d'emploi

DANGER :Contient : EC 239-707-6 CARBONATE DE SODIUM PEROXYHYDRATÉ, EC 215-687-4 SODIUM SILICATE. Provoque de graves lésions des yeux. Se laver les mains soigneusement après manipulation.

Éviter le rejet dans l'environnement. Porter un équipement de protection des yeux/du visage. 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. Appeler immédiatement un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin. Éliminer le contenu/récipient conformément à la réglementation locale/régionale/nationale/internationale. Produit réservé à un usage professionnel. Pour plus d'informations, se référer à la fiche de données de sécurité.

> Logistique

	150 tablettes
Conditionnement	seau
Colis	1 seau
Colis dimensions extérieures (cm)	20,3 x 20,3 x 20,6 H
Poids brut	3,30 kg
Code produit	120110A

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

GEH

Parc d'Activités des Cortots
12, rue des Cortots - 21121 Fontaine-lès-Dijon
Tél. : 0810 026 826 - geh@geh.fr - www.geh.fr

CUISINE