

Pantastic Plus

Détergent-dégraissant très concentré pour le lavage manuel de la vaisselle



- Très concentré en matières actives.
- Emulsion rapide de toutes les salissures grasses.
- Convient au nettoyage de tous les types de supports utilisés en restauration.
- N'agresse pas l'épiderme.

Pantastic Plus

Détergent-dégraissant très concentré pour le lavage manuel de la vaisselle

Très concentré en matières actives.

Nettoyant liquide très concentré pour le lavage manuel de toutes les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

Emulsion rapide de toutes les salissures grasses.

Dégraissant super-concentré. Teneur élevée en substances tensio-actives : émulsionne rapidement les salissures insolubles dans l'eau telles que les graisses et huiles.

Emploi également recommandé pour le nettoyage de certains matériels de cuisine : marmites, sauteuses, plaques gastro, etc.

N'agresse pas l'épiderme.

La formule équilibrée de PANTASTIC PLUS garantit le respect de l'épiderme en utilisation intensive.

Mode d'emploi :

- 1) Diluer PANTASTIC PLUS de 0,2 à 0,5 g/l dans de l'eau chaude (40 à 45° C).
- 2) Nettoyer la vaisselle avec un tampon abrasif vert.
- 3) Rincer et laisser sécher.

Propriétés spécifiques de la solution :

- Agents de surface biodégradables selon les exigences du règlement détergent 648/2004/CE.
- pH à 1% : 7 environ
- Densité : environ 1,07

Conditionnements :

- Carton de 6 X 1 L (code : 9031350)
- Carton de 2 X 5 L (code : 9031330)

Le responsable Ecolab est à votre disposition pour développer la meilleure utilisation de PANTASTIC PLUS.

Pour vos commandes et interventions :
NUMERO VERT : 0800 03 30 02
FAX VERT : 0800 84 15 16

Conformité et réglementation

Pantastic Plus est conforme au décret n° 98-507 du 17/06/98 réglementant les produits pour collectivités destinés au nettoyage des matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.

Fiche de données de sécurité disponible sur demande par consultation Minitel gratuite : Service DIESE au 08 36 05 00 99 ou sur le site www.diese-fds.com

Conditions de stockage :

Conserver à une température comprise entre 0° et 40° C.

Sécurité :

Avant utilisation, lire attentivement les conseils de sécurité mentionnés sur l'étiquette du produit et la fiche de données de sécurité.