



PROMATIC ÉCLAT

LIQUIDE DE RINÇAGE
LAVE-VAISSELLE

Réf 5 litres : A313



LAVE-VAISSELLE



LAVE-VERRE

PROMATIC ÉCLAT est un liquide de rinçage ultra performant spécialement conçu pour optimiser le rinçage et le séchage de la vaisselle en machines industrielles. Mélange de tensioactif non moussant et d'agent anti-trace, **PROMATIC ÉCLAT** accélère le processus de séchage grâce à son excellent pouvoir mouillant et permet d'obtenir une vaisselle étincelante sans voile calcaire.

ASSURE UNE BRILLANCE
OPTIMALE ✓

SÉCHAGE RAPIDE ✓

VAISSELLE ÉTINCELLENTE ✓

ANTI-TRACES, NE LAISSE
AUCUN VOILE CALCAIRE ✓

PH
2,3



Domaines d'application : cuisines collectives
& industrielles, laboratoires agro-alimentaires,
professionnels de la restauration,
métiers de bouche.

IDÉAL POUR
CENTRALE
DOSEUSE
MASTERDOSE





CONDITIONNEMENT

- Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs
- Usage strictement professionnel
- DLUO : 2 ans



PROPRIÉTÉS

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Vert

Densité : $0.98 \pm 0,01 \text{g/cm}^3$

pH : $2.3 \pm 0,5$

Contient parmi d'autres composants : (Règlement CE N° 648/2004 - 907/2006) : 15% ou plus, mais moins de 30% : solvant ; plus de 5%, mais moins de 15% : agents de surface non ioniques.

Filière d'élimination : emballage vide vers la filière de recyclage plastique.

Geste éco-responsable : rincer l'emballage à la dernière utilisation.

Biodégradabilité : contient exclusivement des tensioactifs et agents de surface conforme au règlement (CE) 648/2004.

MÉTHODOLOGIE



💧 **Dilution :** de 0,1 à 0,3 g par litre d'eau : (1) Intégrer le dosage indiqué dans la centrale doseuse MASTERDOSE ou sur le doseur intégré à votre appareil.

RÉGLEMENTATION

Dangereux - Respecter les précautions d'emploi - Usage strictement professionnel.

Pour toutes les informations concernant les précautions d'usage et de sécurité, veuillez vous reporter à la fiche de données de sécurité, disponible sur simple demande en application du décret 87-200 du 25/03/87. Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 8 Septembre 1999 modifié le 19 décembre 2013 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité.