



Procea expert

DEGRAISSANT VAISSELLE ET BATTERIE

Réf 5L : A206



VAISSELLE MANUELLE

PROCEA EXPERT est un puissant dégraissant destiné au lavage manuel des ustensiles et récipients de préparation alimentaire.

PROCEA EXPERT est spécialement formulé pour éliminer rapidement tous types de graisse, y compris les graisses brûlées, et les résidus de sucre. Il est enrichi en dérivée de Coprah, lui permettant de respecter l'épiderme des utilisateurs.

Intégrable dans un protocole **HACCP**.



Domaines d'application :

Locaux collectifs, cuisines collectives & industrielles, laboratoires agro-alimentaires, professionnels de la restauration, métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, traiteur, chocolatier...).

EXCELLENT POUVOIR DÉGRAISSANT MÊME SUR LES GRAISSES CUITES ✓

ÉLIMINE TOUS TYPES DE GRAISSE ✓

S'INTÈGRE DANS UN PROTOCOLE HACCP ✓



CONDITIONNEMENT :

- Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs
- Usage strictement professionnel
- DLUO : 4 ans



Bidon 5 L



Cartons 4x5L

PROPRIÉTÉS :

Aspect : Liquide limpide**Couleur :** Incolore**Densité à 20°C :** $1.02 \pm 0,01\text{g/cm}^3$ **Parfum :** Sans parfum**pH :** $11 \pm 0,5$ 

Geste éco-responsable : rincer l'emballage à la dernière utilisation et utiliser l'eau de rinçage.

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

Éco-conseil : pour réduire l'impact environnemental, respecter les doses recommandées d'utilisation.

Afin de préserver votre santé et la protection de l'environnement, déposez vos déchets chimiques (catégorie «entretien de la maison» en point de collecte et en déchetterie. Qu'ils soient vides, souillés ou avec un reste de contenu, vos déchets chimiques doivent être déposés en point de collecte et en déchetterie dans leur contenant d'origine. Pour plus d'informations : <https://www.ecodds.com/particulier/tout-savoir-sur-les-dechets-chimiques/>

MÉTHODOLOGIE :

Vaisselle
manuelle

💧 **Dilution :** de 0.1 % à 0.3 % soit 10 à 30 ml pour 10 L d'eau chaude : (1) Verser directement PROCEA EXPERT dans le bac de trempage préalablement rempli d'eau chaude à moitié de sa capacité. (2) Compléter avec de l'eau chaude et plonger les ustensiles dans le bac. (3) Laisser tremper quelques instants. (4) Frotter avec une éponge ou un tampon adapté au plat. (5) Rincer à l'eau claire.

RÉGLEMENTATION :

Dangereux !**Respecter les précautions d'emploi :**

Usage strictement professionnel. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. 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 alimentaires. 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. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité.

