



**MACTEEP**  
CUISINE

## TREMP L

HYGIENE EN CUISINE

### Caractéristiques

Liquide limpide jaunâtre

pH à 1 % : >11,75

Densité : 1,02 g/cm<sup>3</sup> ± 0,02

Contient parmi d'autres composants : inférieur à 5 % : phosphonates, agent de surface non ionique et agent chloré.

### Utilisation

Redonne brillance et éclat à la vaisselle et aux couverts. Grâce à ses agents blanchissants, MACTEEP TREMP L élimine les dépôts organiques et les tâches de tanins (café, thé, colorants alimentaire...)

Permet un seul passage en machine.

Produit moussant.

### Dosage

Dosage de 3 à 10 g/ litre en eau chaude (environ 50 °C)

Laisser tremper la vaisselle dans la solution de 2 mn à 1 heure, à ajuster en fonction du degré de salissure.

Rincer et passer la vaisselle en machine à laver.

### Réglementation – précautions d'emploi

Conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 19.12.2013).

Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid.

Ne pas utiliser sur les matériaux légers et leurs alliages.

Ne jamais faire de trempage de couverts ou plateries de métaux différents.

Ne pas passer en machine : produit moussant.

Porter des gants pour récupérer les couverts et plateries.

En cas de contact avec la peau ou les yeux, rincer immédiatement à l'eau claire.

**Réf. 1203 – UV : Bidon de 5 Kg**

**Cdt : carton de 2 bidons**