



Principaux domaines d'utilisation :

Propriétés :

Pour le lavage en machine de la vaisselle en porcelaine, en acier inoxydable, en aluminium, de l'argenterie, des matières synthétiques en hôtellerie et en restauration collective

neodisher BioClean est un détergent à base d'enzymes avec des agents dispersants renforcés et des agents mouillants spéciaux.

Garantit un excellent résultat de lavage. Il est pH neutre, non corrosif, non irritant, sans chlore et sans phosphates il assure de meilleures conditions de travail en laverie que les détergents alcalins traditionnels et surtout les détergents à base de chlore actif.

Protège le matériel.

Pour obtenir de meilleurs résultats de lavage il est recommandé d'utiliser de l'eau déminéralisée.

Utilisation et dosage :

3 – 5 ml/l dans le doseur du lave-vaisselle

S'assurer d'un rinçage complet (de préférence avec de l'eau déminéralisée).

Ne pas mélanger avec d'autres produits.

Avant tout changement de produit rincer le système de dosage ainsi que les tuyaux à l'eau

Pour un usage professionnel uniquement

Poids spécifique (20° C) : 1,1 g/cm³

Domaine pH (déterminé en eau déminéralisée, 20° C) 3 – 5 ml/l : 7,9 – 8,3

Viscosité (concentrée, 20° C) : < 50mPas

Données techniques :

Composants :

Selon la recommandation européenne :

15 - 15 % tensioactifs non ioniques, enzymes

Aspect environnemental :

Lors du lavage de la vaisselle à des températures > 60° C, neodisher BioClean assure une vaisselle propre et impeccable sur le plan de l'hygiène. En outre, neodisher BioClean apporte des conditions de travail plus agréables que les détergents alcalins classiques.

L'utilisation du neodisher BioClean est recommandée partout l'on exige une protection élevée du personnel ainsi que des eaux usées avec un pH neutre.

Au frais de préférence et à l'abri du gel. Un an suivant les conditions de stockage indiquées

Stockage :

Indications de risques et consignes de sécurité :

neodisher BioClean n'est pas un produit classifié dangereux selon les critères du décret des matières dangereuses et des directives européennes.

En utilisation préconisée, il est conforme aux exigences de la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Eliminer seulement les emballages complètement vidés et fermés. Pour l'élimination du produit restant voir fiche de données de sécurité.

Vous trouverez des informations relatives à la sécurité et à l'environnement dans les fiches de données de sécurité de la CEE.

Celles-ci sont disponibles sur : www.drweigert.com - rubrique service.

Conditionnement :

Bidon de 10 litres

FT 3213/2-2
08/05