



# neodisher<sup>®</sup> CM tabs



## Détergent pour machines à expresso

### Pastilles

#### Domaine d'application :

- Pour le nettoyage et l'entretien des machines à expresso

#### Spectre d'efficacité :

- Élimine aussi efficacement les résidus difficilement solubles comme les huiles de café et les résidus tanniques
- Correctement utilisé, neodisher CM tabs est approprié pour le nettoyage de toutes les machines à café et à expresso usuelles du commerce.

#### Propriétés particulières :

- Nettoie efficacement et rapidement
- Manipulation facile
- Inodore et neutre au goût car les agents blanchissants sont à base d'oxygène

#### Utilisation et dosage :

Respecter les indications du fabricant de la machine à expresso pour le nettoyage automatique.

Dosage moyen	1 pastille par lavage
--------------	-----------------------

#### Recommandations générales d'utilisation :

- Pour un usage professionnel uniquement.
- Pour le dosage, il est recommandé d'utiliser une aide au dosage comme les pinces fournies. N'hésitez pas à nous contacter.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.

#### Données techniques :

Poids	2,0 g par pastille
-------	--------------------

#### Composants :

Composants pour détergents conformément au règlement européen relatif aux détergents 648/2004 :

- 15 – 30 % d'agents blanchissants à base d'oxygène
- > 30 % de phosphates

#### Consignes de stockage :

Stocker au frais et au sec. Conserver à une température comprise entre 0 et 25 °C. Refermer immédiatement la boîte après utilisation. Durée de conservation en cas de stockage conforme : 2 ans. Utilisable jusqu'au : voir la date imprimée sur le dessous de la boîte.

#### Indications de risques et de sécurité :

Les informations relatives à la sécurité et à l'environnement figurent dans les fiches de données de sécurité. Celle-ci sont disponibles sur [www.drweigert.fr](http://www.drweigert.fr), dans la rubrique « Service / Téléchargements ».

En cas d'utilisation conforme, le produit ne présente aucun risque au sens des directives applicables dans l'industrie alimentaire.

Éliminer seulement les conditionnements complètement vidés et fermés. En ce qui concerne l'élimination de produit restant, voir la fiche de données de sécurité.

MB 3266/3-3  
Version : 11/2021

Les informations de cette fiche technique se basent sur nos connaissances et expériences actuelles. Elles ne sauraient dispenser l'utilisateur de ses propres contrôles et essais. Une assurance juridique de propriétés déterminées ne peut pas en être déduite.