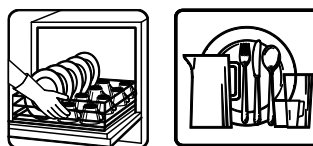




neodisher® GRM



Détergent spécial pour le nettoyage intensif de la vaisselle

Poudre

Domaine d'application :

- Nettoyage intensif en machine et manuel de la vaisselle dans tous les établissements du domaine alimentaire tels que les grandes cuisines, boucheries et boulangeries
- Convient également au nettoyage en machine de verrerie de laboratoire dans les laboratoires industriels, au nettoyage des friteuses, au nettoyage des intérieurs des machines et au nettoyage des canalisations

Spectre d'efficacité :

- Élimine très efficacement les résidus alimentaires de toutes sortes, notamment les dépôts d'amidon et les résidus alimentaires incrustés ou difficiles à éliminer.
- Élimine également d'autres résidus organiques (p. ex. goudron et bitume lors du nettoyage de verrerie de laboratoire)
- Compatible avec les objets à laver en porcelaine à motifs sous glaçure, l'acier inoxydable, la verrerie de laboratoire et les matières plastiques résistantes aux alcalis
- Non compatible avec l'aluminium, l'aluminium anodisé et les alliages de métaux légers.

Propriétés particulières :

- Pouvoir détergent intensif, élimine rapidement et automatiquement les dépôts d'amidon et autres résidus alimentaires
- Application universelle en machine ou en mode trempage
- Inodore

Utilisation et dosage :

Nettoyage intensif de la vaisselle en bain de trempage :

Dissoudre neodisher GRM dans de l'eau froide à chaude à une concentration de 10 à 30 g/l. Y placer les objets à laver pendant environ 15 minutes. Ne pas laisser agir plus longtemps que nécessaire. Mettre ensuite les objets à laver dans le lave-vaisselle et nettoyer pour éliminer complètement la solution d'application neodisher GRM.

Lavage intensif de la vaisselle en lave-vaisselle ou du lave-vaisselle lui-même :

En fonction du degré de salissure, doser 10 à 30 g/l de neodisher GRM dans la cuve de lavage chauffée (50 – 60° C) du lave-vaisselle. Lancer ensuite le programme. En cas de dépôts importants, il faut éventuellement recommencer le processus.

Pour les machines à renouvellement d'eau, doser du neodisher GRM au lieu d'un détergent normal. Pour une bonne dissolution, doser le détergent directement sur la porte et non pas dans la trappe de dosage.

Si neodisher GRM est employé dans un lave-vaisselle à cuves multiples, par exemple dans un lave-vaisselle à convoyeur, le dosage est effectué manuellement dans chacune des cuves de lavage. Il est conseillé d'effectuer le lavage intensif de la vaisselle à la plus faible vitesse de transport.

Pour les nettoyages intensifs dans des lave-vaisselles à cuve unique et à cuves multiples, il convient de vérifier, en sortant les objets à laver du lave-vaisselle, si le rinçage à l'eau claire a été suffisant ou si des traces d'alcalinité subsistent sous forme de trainées sur les objets à laver en raison d'un dosage trop élevé de détergent. Si c'est le cas, il faut replacer toutes



neodisher® GRM

les pièces concernées dans un lave-vaisselle sans dosage supplémentaire de détergent et rincer.

Lors du nettoyage intensif à l'intérieur du lave-vaisselle, la concentration de départ en neodisher GRM est réduite au fur et à mesure par la quantité d'eau de rinçage. Il faut donc effectuer un redosage de neodisher GRM en conséquence.

Nettoyage de verrerie de laboratoire :

Pour nettoyer de la verrerie de laboratoire dans un lave-vaisselle de laboratoire, effectuer un dosage de 3 à 5 g/l de neodisher GRM à une température de 50 – 90° C.

Nettoyage de friteuses :

Remplir la friteuse d'eau, ajouter le neodisher GRM à une concentration de 10 g/l, diluer et chauffer. Après une brève durée d'action, rincer abondamment à l'eau.

Nettoyage de canalisations :

Pour le nettoyage de canalisations, verser 30 g/l de neodisher GRM en solution dans de l'eau froide à chaude. Verser la solution d'application dans la canalisation et laisser agir pendant 1 heure environ. Rincer ensuite la canalisation avec suffisamment d'eau.

Nettoyage intensif de la vaisselle - bain de trempage	10 - 30 g/l
Nettoyage intensif de la vaisselle - en machine	10 - 30 g/l
Nettoyage de verrerie de laboratoire	3 – 5 g/l
Nettoyage de friteuses	10 g/l
Nettoyage de canalisations	30 g/l

Recommandations générales d'utilisation :

- Uniquement pour un usage professionnel.
- Pour un dosage économique et contrôlé, l'emploi d'aides au dosage telles que des gobelets de dosage est recommandé.
- Pour des duretés d'eau > 3° d, il est recommandé d'installer un adoucisseur afin

d'éviter la formation de tartre et de réduire la consommation en détergent.

- La solution d'application neodisher GRM doit être entièrement rincée à l'eau.
- En cas d'entartrage de la machine, les dépôts calcaires sont à retirer à l'aide du détartrant neodisher special plus.
- Les consignes et notices d'instructions des fabricants de lave-vaisselle sont à respecter.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.
- Ne pas transvaser dans d'autres récipients, flacons, etc.

Données techniques :

pH	12,3 – 12,9 (à 1 – 3 %, déterminé en eau déminéralisée, 20 °C)
Densité apparente	env. 1 080– 1 130 g/l
Facteur de titrage	0,10 (selon l'échelle de titrage neodisher)

Composants :

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

< 5 % de tensioactifs non ioniques
15 – 30 % de phosphates

Consignes de stockage :

Conserver à une température comprise entre 0 et 30 °C. Refermer le couvercle après usage ! S'il est exposé à l'humidité, le produit risque de s'agglomérer et de perdre de son efficacité. Durée de conservation en cas de stockage conforme : 2 ans. Utilisable jusqu'au : voir date imprimée sur l'étiquette après le symbole ☞.

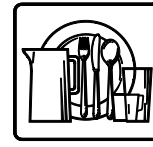
Indications de risques et consignes de sécurité :

Les informations relatives à la sécurité et à l'environnement figurent dans les fiches de données de sécurité. Celle-ci sont disponibles sur

Les informations fournies dans cette fiche sont basées sur nos connaissances et expériences actuelles. Elles ne dispensent pas pour autant l'utilisateur de procéder à ses propres tests et essais.



neodisher® GRM



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 3314/3-1
Version : 06/2021