



SOPRA TART

DETERGENT ACIDE ULTRA CONCENTRE POUR LE DETARTAGE DU MATERIEL PROFESSIONNEL

CARACTERISTIQUES

Aspect : Liquide

Couleur : Incolore

Odeur particulière (sans acide nitrique)

pH à 1 % : 1,9 +/- 0,2

Densité : 1,19 g/cm³

Produit conforme à l'Arrêté du 08.09.1999 relatif aux produits de nettoyage des appareils et récipients destinés à être mis au contact des denrées alimentaires.

Conditionnement : carton de 2x6 kg

PROPRIETES

Détergent acide destiné au détartrage des machines à laver la vaisselle, matériel de cuisson et de la robinetterie.

Dissout les dépôts calcaires sur toutes les surfaces sans laisser de traces.

Contient des tensioactifs non ioniques et de l'acide phosphorique.

Contient également des inhibiteurs de corrosion pour éviter l'attaque des supports.

SOPRA TART est non corrosif sur l'inox et n'altère pas les surfaces traitées.

Ne contient pas d'acide nitrique.

DOSAGE

S'utilise : dilué de 50 g à 200 g/L - dilué de 15 à 20 % à 60 °C

Demander l'avis d'un technicien PRODISCOL.

APPLICATIONS

Applications complémentaires : chauffe-eau, toilettes, WC, nettoyage des bassins, piscines, pédiluves, surfaces vitrées, canalisations, bacs en polymères, sols très encrassés, rouille...

RECOMMANDATIONS

Porter des gants et des lunettes.

Consulter la fiche de données de sécurité avant emploi.

Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

Il appartient aux utilisateurs de nos produits de s'assurer que ceux-ci conviennent à l'emploi qu'ils veulent en faire. En agissant ainsi, nous éviterons des erreurs dont nous ne pourrions en aucun cas assurer la responsabilité.

PRODISCOL SAS - 4 Rue Pierre Brossolette- 92250 LA GARENNE-COLOMBES
www.prodiscal.fr – Mail : contact@prodiscal.fr

