



DL 11

GECONCENTREERDE DETERGENT VOOR OPPERVLAKTES EN AFWAS
MET DE HAND

- **Ideaal schoonmaakmiddel voor oppervlaktes die in contact komen met voedingsmiddelen.**
- **Ultrageconcentreerd.**
- **Weelderig schuim.**



Soorten verpakkingen beschikbaar in de catalogus :

- ✓ VAT 210 L
- ✓ VAT 30 L
- ✓ KARTON 6X5 L
- ✓ BUS



**SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE
DIFFUSION**
S.I.D Benelux sa-nv
Georges Lecointelaan 50 - 1180 Brussel
Tél : 02 469 09 90 - info@sid.be

www.sid.be





DL 11



GECONCENTREERDE DETERGENT VOOR OPPERVLAKTES EN AFWAS MET DE HAND

- Ideaal schoonmaakmiddel voor oppervlaktes die in contact komen met voedingsmiddelen.
- Ultrageconcentreerd.
- Weelderig schuim.

DL 11 is een polyvalente schuimende uiterstgeconcentreerde detergent zonder geur. Het middel is opmerkelijk doeltreffend, voornamelijk voor het dagelijks ontvetten van wasbare oppervlaktes, en voor de schoonmaak van keukengerie. Het product bestaat uit perfect neutrale elementen waardoor het kan worden gebruikt bij de

meeste schoonmaakt toepassingen en vooral in de voedselverwerkende omgevingen.

DL 11, in de aanbevolen dosissen, zorgt voor schone, propere, geurloze en niet klevende oppervlaktes.

Gebruiksaanwijzing

DL 11 wordt als afwasmiddel uitsluitend gebruikt voor handmatige afwas. Voor alle andere toepassingen kan DL 11 worden gebruikt met een borstel, spons, zwabber, of een verstuiver. Na toepassing van DL 11 spoelen met ruim helder water.

Dosering afhankelijk van het type reiniging:

VETTE VLOEREN 1%: 80 ml voor 8 L

VETTE SCHUREN 0,5%: 40 ml voor 8 L

KEUKENBATTERIJEN: 0,16% of 40 ml voor 50 L

FIJN DISHAAL: 0,08% of 40 ml voor 50 L

GLASSEN: 0,04% of 20 ml voor 50 L

Verordeningen en Normen

CONFORM HET BESLUIT VAN 8 SEPTEMBER 1999 (B.S. VAN 29/11/99) MET BETREKKING TOT DE GEBRUIKTE PROCEDURES EN PRODUCTEN VOOR DE REINIGING VAN MATERIALEN EN VOORWERPEN BEDOELD OM IN CONTACT TE TREDEN MET VOEDINGSMIDDELEN, PRODUCTEN EN DRANKEN VOOR DE VOEDING VAN MENS EN DIER.

Technische Gegevens

GEBRUIKSDOMEINEN

Professionele keukens, restaurant, gemeenschappen, traiteurs, voedingsindustrie, laboratoria...

HOOFDELEMENTEN VAN DE SAMENSTELLING

- anionische en Niet-ionische oppervlakte-actieve stoffen
- Stabilisator
- Voedingskleurmiddel

TYPISCHE FYSIO-CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN

- Fysische staat: dikke vloeistof
- f- Kleur: oranje
- Dichtheid bij 25°C: 1060/ kg/m³
- pH (onverdund): 9

- Viscositeit (Brookfield broche 1) : 700 cP

- Bio-afbreekbaarheid (oppervlakte actieve stoffen) : > 90%

AANBEVELINGEN

- Draag geschikte handschoenen en veiligheidsbril bij het hanteren van het onverdunde product.

- Niet inslikken en de dampen van het verwarmde geconcentreerde product niet inademen.

- Bij de voedingsindustrie, na elke toepassing spoelen met ruim drinkwater

OPSLAG

In de originele verpakking, beschut tegen vorst en weersomstandigheden.

ETIKETTERING

Raadpleeg het veiligheidsinformatieblad van het product.



Wij garanderen de kwaliteit en de doeltreffendheid van ons product in de gebruiksomstandigheden in deze handleiding. Voor uw tevredenheid raden we aan om steeds een proefvlak te behandelen om er zeker van te zijn dat het product voldoet voor het specifieke gebruik dat u beoogt en de ondergrond waarop het wordt aangebracht. De vermelde kenmerken zijn geen specificaties.

Uw expert-adviseur:

