



DL 11

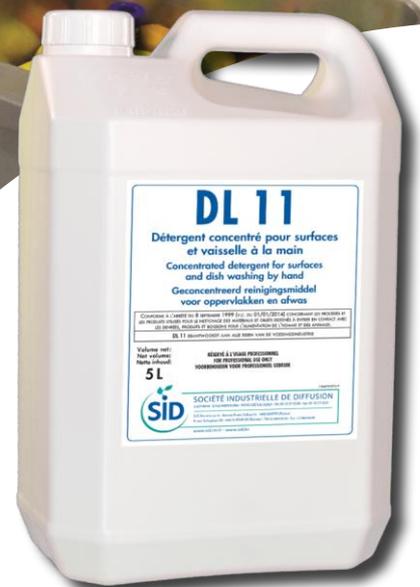
Détergent concentré pour surfaces et vaisselle à la main

- **Nettoyant idéal pour les surfaces en contact avec des denrées alimentaires.**
- **Ultra concentré.**
- **Mousse abondante.**



Conditionnements au catalogue :

- ✓ Fût 210 L
- ✓ Fût 30 L
- ✓ Carton 6X5 L
- ✓ Bidon



**SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE
DIFUSION**
S.I.D France
2, rue Antoine Etex - 94046 CRÉTEIL CEDEX
Tél. : 01 45 17 43 00 - Fax : 01 45 17 43 01





DL 11

✓ Détergent concentré pour surfaces et vaisselle à la main

- Nettoyant idéal pour les surfaces en contact avec des denrées alimentaires.
- Ultra concentré.
- Mousse abondante.

DL 11 est un détergent moussant polyvalent très concentré mais sans parfum. Il est remarquablement efficace, notamment pour le dégraissage des surfaces lavables quotidiennement, ainsi que pour le nettoyage des batteries de cuisines.

Ce produit est composé d'éléments parfaitement neutres qui lui permettent d'être utilisé dans la plupart des cas de nettoyage et en particulier dans le milieu alimentaire.

DL 11, utilisé aux doses préconisées, laisse les surfaces nettoyées, nettes, sans odeur et non collantes.

Mode d'utilisation

DL 11 s'utilise pour le nettoyage de la vaisselle uniquement à la main. Pour les autres applications, DL 11 peut s'appliquer à la brosse, à l'éponge, au faubert ou par pulvérisation. Faire suivre l'application de DL 11 d'un rinçage abondant à l'eau claire.

Dosage en fonction du type de nettoyage :

- SOLS GRAS 1 % : 80 ml pour 8 L
- SURFACES GRASSES 0,5 % : 40 ml pour 8 L
- BATTERIES DE CUISINES : 0,16 % soit 40 ml pour 50 L
- VAISSELLE FINE : 0,08 % soit 40 ml pour 50 L
- VERRES : 0,04 % soit 20 ml pour 50 L

Réglementations et Normes

CONFORME À L'ARRÊTÉ DU 8 SEPTEMBRE 1999 (J.O. DU 29/11/99) CONCERNANT LES PROCÉDÉS ET LES PRODUITS UTILISÉS POUR LE NETTOYAGE DES MATÉRIAUX ET OBJETS DESTINÉS À ENTRER EN CONTACT AVEC DES DENRÉES, PRODUITS ET BOISSONS POUR L'ALIMENTATION DE L'HOMME ET DES ANIMAUX.

Données Techniques

Domaines d'utilisation

Cuisines professionnelles, restauration, collectivités, traiteurs, industries alimentaires, laboratoires...

Principaux éléments de composition

- Tensioactifs anioniques et non ioniques
- Stabilisant
- Colorant alimentaire

Propriétés physico-chimiques typiques

- Etat Physique : liquide visqueux
- Couleur : orange
- Masse volumique à 25°C : 1060 kg/m³
- pH (pur) : 9

- Viscosité (Brookfield broche 1) : 700 cP
- Biodégradabilité (tensioactifs) : > 90%

Recommandations

- Porter des gants appropriés et des lunettes de sécurité lors de la manipulation du produit pur.
- Ne pas ingérer, ni respirer les vapeurs de produit concentré chaud.
- En industrie alimentaire, faire suivre toute application d'un rinçage abondant à l'eau potable.

Stockage

En emballage d'origine, à l'abri du gel et des intempéries

Etiquetage

Se référer à la Fiche de Données de Sécurité du produit



Nous garantissons la qualité et l'efficacité de notre produit dans les conditions d'utilisation figurant sur la présente notice. Pour votre plus grande satisfaction, nous vous recommandons de procéder toujours à un essai préalable afin de vous assurer que le produit convient à l'usage spécifique que vous voulez en faire et au support sur lequel il doit être appliqué. Les caractéristiques données ne constituent pas des spécifications

Votre expert conseil:

