

## DISH 4

### LIQUIDE VAISSELLE ENZYMATIQUE



#### DESCRIPTION

**DISH 4** est un liquide vaisselle à la fraîche odeur de citron vert.

**DISH 4** favorise la dispersion et la dégradation des matières grasses d'origine végétale ou animale., des sucres et autres composés organiques présents dans les aliments grâce aux enzymes à dominante protéolytique, lipolytique, amylolytique de l'action biocatalytique.

**DISH 4** est instantanément miscible dans l'eau en toutes proportions.

**DISH 4** a une action très pénétrante, dispersante et biodégradable.

**DISH 4** solubilise et disperse les amas de protéines, sucres, amidons et autres salissures provenant des aliments.

**DISH 4** est facilement rinçable grâce à son faible indice de mousse aux concentrations d'utilisations préconisées.

#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Etat physique : liquide visqueux translucide.

Masse volumique : 1003 environ.

Réaction chimique : Neutre.

Couleur : Vert pâle

pH pur : 7,76.

Odeur : citron vert

#### MODE D'EMPLOI

S'utilise de préférence dans de l'eau tiède ou chaude.

Une pression pour environ 5 litres d'eau et deux pour une vaisselle très sale.

Terminer par un rinçage à l'eau tiède de préférence.

**DISH 4** ne modifie pas le pH des eaux de rejets ou des STEP.

**Réf. 294MFL - Flacon 250 ml**  
**Réf. 294M - Flacon 500 ml**

DLUO : 3 ans

Tenir hors de la portée des enfants. Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit. Respecter les précautions d'emploi.

Toujours effectuer au préalable, un essai avec la surface à traiter pour déterminer la compatibilité et le temps de contact appropriés. Se reporter à la fiche de données de sécurité disponible (FDS) et aux textes figurant sur l'emballage, conformes à la législation en vigueur. Pour garder le produit dans de bonnes conditions, reboucher le bidon après usage les conserver entre 10°C et 25°C. Ne pas exposer au soleil.

Le contenu de cette documentation n'engage en rien notre responsabilité quant à son application à chaque cas particulier. Cette fiche technique peut déjà, à ce moment précis, être révisée pour des raisons liées à la législation, à la disponibilité des composants ou à des expériences nouvellement acquises. La dernière version de cette fiche technique, qui est la seule valable, vous sera envoyée sur simple demande.