

DISH L

LIQUIDE VAISSELLE ÉCOLOGIQUE A BASE D'ENZYMES



DESCRIPTION

DISH L est un détergent liquide à la fraîche odeur de citron vert.

DISH L est riche en matières actives : il favorise la dispersion et la dégradation des matières grasses, des dépôts organiques, des amas de protéines et lipides grâce aux enzymes à dominante protéolytique, lipolytique, amylolytique de l'action biocatalytique.

DISH L a un fort pouvoir dégraissant vis à vis des matières grasses d'origine végétale ou animale.

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

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

DISH L diminue les risques d'obstruction des conduits, siphons, réservoirs d'eaux usés par l'apport d'enzymes favorisant la bio épuration des émissions de mauvaises odeurs.

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

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Etat Physique : Liquide visqueux translucide.

Masse volumique : 1003 environ.

Réaction chimique : Neutre

pH pur : 7.76 environ.

Couleur : verte pâle

Odeur : Agréable de citron vert.

MODE D'EMPLOI

1 pression pour environ 5 litres d'eau et 2 pressions pour une vaisselle très sale.

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

Important : **DISH L** ne modifie pas le pH des eaux de rejets ou des STEP.

Réf. 01 1L0.5 - Flacon 500ml

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.