



MON BLANC
— Limited Liability Corporation —

FICHE PRODUIT

Date : 21 janvier 2009

TITRE : DETARTRANT NON MOUSSANT ALIMENTAIRE

Réf .Nr : PFD50000

VER : 2

MARQUE :

MB® D5

Utilisateurs

Laveries industrielles, industries alimentaires, hôtels, restaurants, piscines, stations thermales, chauffagistes, etc.

Propriétés

Détartrant qui élimine efficacement le calcaire et les taches d'oxydation des machines à laver le linge ou la vaisselle, des distributeurs à café, robinetteries, etc.

Présente l'avantage d'agir rapidement dans toutes les opérations de détartrage tout en garantissant une grande sécurité d'emploi.

Produit non volatil et tout à fait adapté pour être utilisé en bain ou à chaud jusqu'à 80° C.

Compatible avec tous les matériaux usuels : aluminium, acier, inox, cuivre, céramique, porcelaine, verre, etc.

Autorisé pour le nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires

Mode d'emploi

| APPLICATIONS | DILUTIONS |
|--|--------------|
| Machines à laver le linge ou la vaisselle : - traitement de choc - traitement préventif (mensuel ou hebdomadaire) | 20 % 10 % |
| Machines à café, échangeurs de chaleur | 10 % |

Il est conseillé, pour une meilleure efficacité, d'utiliser **MB® D5** à chaud (environ 60° C).

Rincer jusqu'à obtention d'une eau de vidange limpide (sans trouble, ni dépôt).

Sécurité d'emploi

Non concerne.

Le port de gants est conseillé en cas de manipulations fréquentes du produit concentré.

Précautions de stockage

Stocker en emballages d'origine, bien fermés, en locaux tempérés.

NOTA : le contenu de cette documentation résulte de notre connaissance et de notre expérience du produit . Il est donné à titre indicatif mais n'engage pas notre responsabilité quant à son application à chaque cas particulier. Ces indications chiffrées ne constituent pas les spécifications du produit, elles correspondent à des valeurs moyennes.