



PRO TARTRE

Détartrant, désinfectant, phosphatant

-  **Rapide et puissant**
-  **Désinfectant EN 1276**
-  **Elimine les traces d'oxydation. Phosphatant**

APPLICATION

Produit acide polyvalent pour le détartrage et la désinfection de tous types de supports et de matériels dans les cuisines : machines à laver, bains-marie, matériel inox, tables chauffantes, machines à café, percolateurs...

En plus d'éliminer le tartre, les sédiments minéraux ou autres dépôts fortement incrustés, *Pro Tartre* enlève les traces d'oxydation, ravive les surfaces ternes et fait briller les surfaces sans laisser ni traces, ni voiles, ni auréoles.

Il peut également être utilisé dans les sanitaires pour la robinetterie, les inox, les lavabos, les baignoires, les lave-linge...

MODE D'EMPLOI

Pour les objets et surfaces, il peut s'utiliser de 2 manières :

- A froid : en nettoyage manuel ou par pulvérisation
 - Diluer le produit dans l'eau à raison de 10 à 15% selon les salissures.
 - Appliquer sur la surface à traiter et laisser agir 5 minutes (jusqu'à 10 minutes maximum).
 - Rincer abondamment à l'eau claire, puis essuyer de façon soignée.
 - Renouveler l'opération si besoin
- A chaud (de 40 à 60°C) : en trempage
 - Diluer le produit de 10 à 20% dans l'eau selon les salissures.
 - Appliquer sur la surface à traiter et laisser agir 5 à 10 minutes.
 - Rincer abondamment à l'eau claire.

Pour les lave-vaisselle :

- Eteindre le système de dosage automatique.
- Remplir le lave-vaisselle avec de l'eau et verser le Pro Tartre afin d'obtenir une solution concentrée à 10% (100 ml/L)
- Faire circuler l'eau pendant une dizaine de minutes.
- Vidanger et rincer à l'eau claire

CARACTERISTIQUES

Aspect : liquide limpide

Couleur : incolore

Odeur : caractéristique

Densité à 20°C : 1,16 ± 0,010

pH pur à 20°C : <1

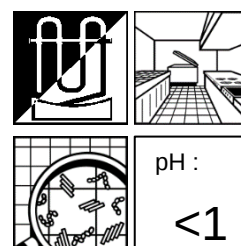
Composition : entre autres : acide phosphorique.

Conforme aux arrêtés ministériels du 08 septembre 1999 et du 19 décembre 2013 relatifs aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

ACTIVITE DESINFECTANTE

Conforme à la norme européenne EN 1276 à 10% en conditions de saleté en 5 min à 20°C. Il est efficace sur *Salmonella enterica* dans les mêmes conditions.

Contient 5 g/kg de Chlorure de didécyl-diméthyl-ammonium (CAS n° 7173-51-5). Type de préparation SL. Utilisation TP2 et TP4.





SECURITÉ / PRÉCAUTIONS

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Ne pas utiliser sur des surfaces en aluminium ou galvanisées. Ne pas mélanger à l'eau de javel.

Craint le gel.

Réservé à l'usage professionnel.

CONDITIONNEMENT

4 bidons de 5 litres - Référence : 344040/5

Unité de conditionnement (U.C) : Bidon 5L

Nbre U.C./carton : 4

Nbre cartons/couche : 8

Nbre couches/palette : 4

Nbre de cartons/palette : 32

Nbre U.C./palette : 128



MAJ Octobre 2020

FDS disponible sur demande ou sur le site www.hygiene-et-nature.com