

## Détergent vaisselle RC20

Nettoyants détergents détartrants

*Ultra moussant et ultra dégraissant !*



### Présentation

RC 20 est un nettoyant concentré pour le lavage manuel de la vaisselle, de la verrerie ainsi que de tout le matériel et les surfaces en Industrie alimentaire.

### Points forts

- Nettoyant concentré
- Ultra moussant
- Parfum citron
- Produit à usage professionnel
- Ultra dégraissant

### Propriétés

- Son action dégraissante repose sur la combinaison de tensioactifs élaborés et de savons naturels qui émulsionnent instantanément les corps gras de toutes origines.
- Efficace pour le lavage rapide en plonge manuelle.
- Sèche sans laisser de trace.
- Forme une mousse active et adhérente qui permet de traiter les murs des laboratoires de boucheries, de cuisines, des chambres frigorifiques, etc.
- Egalement employé comme agent de glisse pour la lubrification de mécanismes divers sur les chaînes de conditionnement, cable, joints ou mastics.
- Autorisé pour le nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

### Mode d'emploi

- Utiliser RC 20 dilué aux doses indiquées, de préférence dans l'eau chaude.
- Pour le nettoyage de surfaces très grasses, la concentration de RC 20 peut être doublée.
- Laisser agir.
- Rincer à l'eau claire.

| Application   | Dilution  |
|---|-----------|
| Lavage manuel de la vaisselle, batterie de cuisine, table de découpe, etc. : en bain, pulvérisation ou essuyage | 1 à 2 %   |
| Traitement des sols et surfaces verticales : en essuyage ou canon à mousse (4 à 6 bars)                         | 5%        |
| Détergent, lubrifiant : en pulvérisation, ou par doseur automatique   | 0.5 à 1 % |

## Caractéristiques générales

**N° de référence :** R2007500

**Aspect :** Liquide

**Couleur :** Vert

**Odeur :** Citron

**Densité :** 1,04

## Caractéristiques techniques

**pH :** 7,5

**Point éclair :** > 100°C

## Réglementation

**Contact Alimentaire :** Oui

**Pourcentage COV :** 0%

## Conditionnement

**Capacité de conditionnement :** 5 L, 30 L

**Type de conditionnement :** Vrac

## Sécurité

Le port d'EPI appropriés est conseillé pour toutes manipulations du produit. FDS disponible sur Quick-fds.

## Stockage

Stocker en emballage d'origine bien fermé, hors gel, humidité et fortes chaleurs.