ultra cuisine®



DÉTARTRANT DÉSINFECTANT MACHINE

Détartrage des tunnels de lavage, monozone et circuits

Détartrant désinfectant puissant
Utilisation sur cafetière et autres matériels
Formule non moussante



> Utilisation

Ce détartrant concentré est conçu pour le détartrage des lave-vaisselle professionnels, lave-verres/tasses ainsi que tous types de machines (percolateurs, cafetières électriques, humidificateurs...). Peut également s'utiliser pour détartrer les surfaces dures en cuisine.

> Mode d'emploi

Utilisation en machine : Remplir le lave-vaisselle avec de l'eau et ajouter le détartrant liquide (50 à 150 ml par litre d'eau). Désactivation du dosage automatique. Faire circuler la solution pendant 10 minutes. Vidanger, puis rincer plusieurs fois à l'eau potable.
Utilisation manuelle : Préparer une solution en rajoutant 30 à 100 ml par litre d'eau chaude. Appliquer sur la surface à traiter. Laisser agir 5 à 10 minutes. Rincer plusieurs fois à l'eau potable.
Précautions : Ne pas utiliser sur le marbre ou les revêtements calcaires. Se référer au tableau des propriétés microbiologiques selon les normes ciblées. Utiliser les biocides avec précaution, lire l'étiquette et les informations concernant le produit

> Composition

Agents de surfaces cationiques : <5% ; Acides minéraux forts :< 5%.

Substance active biocide : Alkyl (C12-16)diméthylbenzylammonium chloride (CAS 68424-85-1) 2.25% m/m et Ethanol (n°CAS: 64-17-5) : 0.50% m/m.

> Caractéristiques

- Aspect : ..... Liquide limpide fluide
- Odeur : ..... Piquante, acre
- Couleur : ..... Incolore à légèrement jaune
- pH pur : ..... < 1.
- Densité à 20 °C : ..... 1.03 +/-0.01
- TP2 : ..... Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur les êtres humains ou animaux.

DLUO : 2ans
Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux destinés à entrer au contact des denrées alimentaires. (Décret ministériel n° 73-138 du 12 février 1973 et à l'arrêté du 08/09/1999).

> Propriétés microbiologiques

ACTIVITÉ	NORMES	SOUCHES	TEMPS	CONCENTRATION
Bactéricide	EN 1276*	Staphylococcus Aureus, Pseudomonas Aeruginosa, Escherichia coli, Enterococcus Hirae	5 min	3%
	EN 13697*			

> Précautions d'emploi

Se reporter à la fiche de données de sécurité disponible sur demande. Utilisation réservée aux professionnels.

> Logistique

	5 kg
Conditionnement	bidon
Colis	2 bidons
Colis dimensions extérieurEs (cm)	27,8 x 18,8 x 28,7 H
Poids brut (kg)	11,43 kg
Code produit	**130159**

FABRICATION FRANÇAISE

SITE DE PRODUCTION CERTIFIÉ **ISO 9001**

Rev.6 - 04/2026

401364

Ces informations, données à titre indicatif, sont le reflet de nos meilleures connaissances. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité. Photos non contractuelles.

GEH
Parc d'Activités des Cortots
12, rue des Cortots - 21121 Fontaine-Lès-Dijon
Tél. : 0810 026 826 - geh@geh.fr - www.geh.fr

CUISINE