



R'NET DÉTARTRANT

Détartrant liquide matériel et surface des cuisines

UTILISATION : *R'NET DÉTARTRANT* s'utilise pour un entretien régulier de toutes les surfaces et matériels dans une cuisine professionnelle. Il permet d'éliminer le calcaire de la machine à laver la vaisselle, de la vaisselle incrustée, du petit matériel, des bains-marie, des bouilloires, des théières, des cafetières, etc.

DÉTARTRAGE DES MACHINES A LAVER : Dégraisser parfaitement la machine, arrêter les équipements de dosage. Remplir ensuite le lave-vaisselle, ajouter *R'NET DÉTARTRANT* dans le bac de lavage pour produire une solution concentrée entre 5 et 10% (soit entre 25 et 50 cl d'*R'NET DÉTARTRANT* pour 5L d'eau). Faire fonctionner le lave-vaisselle pendant 10 à 15 minutes. Vidanger et vérifier le détartrage de la machine. Répéter si nécessaire. Vidanger et rincer abondamment. Remettre les appareils de dosage en service.

DÉTARTRAGE DE LA VAISSELLE PAR TREMPAGE : Dégraisser la vaisselle à détartrer. Utiliser *R'NET DÉTARTRANT* à une concentration de 1 à 5% dans de l'eau chaude (soit entre 10 et 50 mL de *R'NET DÉTARTRANT* pour 1L d'eau) en fonction du niveau d'entartrage. Tremper la vaisselle dans la solution jusqu'à l'élimination du tartre. Frotter si nécessaire pour enlever les dépôts tenaces. Rincer abondamment avec de l'eau claire et laisser sécher à l'air libre.

AVANTAGES

R'NET DÉTARTRANT attaque le tartre incrusté dans les machines à laver la vaisselle.

R'NET DÉTARTRANT est efficace pour détartrer, aide à protéger le petit matériel et à améliorer le niveau d'hygiène.

R'NET DÉTARTRANT ravive les surfaces ternes en métal, en éliminant l'oxydation.

CARACTERISTIQUES

Liquide incolore

pH environ 2,8 en solution à 10g/l

Densité relative 1,030 (20°C)

LEGISLATION

Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des appareils et récipients destinés à être en contact avec les denrées alimentaires (arrêté du 8 septembre 1999). Conforme à la biodégradabilité des détergents (règlement CE N° 648/2004). 99,51% des substances pouvant être biodégradées sont facilement biodégradables selon les lignes directrices OCDE 301.

PRECAUTION D'EMPLOI

Les recommandations complètes relatives aux précautions d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la fiche de données de sécurité du produit, accessibles sur Internet :

www.rnet-groupe.com

Réf : 833143 Conditionnement : 4 x 5 L

R'NET GROUPE : Tél : +33 (0) 3.87.32.83.97.

www.rnet-groupe.com Chez : VERT'NET

Zone des 2 Fontaines, 4 rue Gaston Ramon 57050 METZ

