RCI Nature

Liquide de rinçage

LUMICERT

Nettoyants détergents détartrants

Pour une vaisselle étincelante !!!

Présentation

LUMICERT est un liquide de rinçage pour le lavage de la vaisselle en machine automatique.
Utilisable quelle que soit la dureté de l'eau.
Permet un séchage rapide et uniforme de la vaisselle.

Points forts

- **Dosage à ajuster selon la dureté de l'eau**
- **Facilite un séchage sans trace**
- **Sans allergène, sans phosphate ni matières controversées**
- **99.90% des ingrédients sont d'origine naturelle.**

Propriétés

- Assure un rinçage parfait de la vaisselle dans les cuisines collectives, restaurants, hôtels, établissements de santé, cuisines centrales et laboratoires alimentaires.
- Proposé en bidon de 5L afin de s'adapter aux volumes de production et aux cadences de lavage en environnement professionnel.
- Conçu pour un usage en eaux douces à dures jusqu'à 15°TH, y compris en cycles courts.
- Compatible avec tous types de vaisselle incluant porcelaine, verre, inox, argenterie et plastique, et avec tous les équipements professionnels à capot, à convoyeur, en tunnel, à charge frontale ainsi que les lave-verres.
- Conforme à l'arrêté relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.
- Détergent écologique certifié par ECOCERT GREENLIFE selon le référentiel ECOCERT disponible sur : http://detergents.ecocert.com

Mode d'emploi

Dose d'emploi : 0.3 à 0.8g/l d'eau à ajuster en fonction du TH de l'eau

Pour respecter l'environnement, faites tourner votre lave-vaisselle à pleine charge, privilégiez les cycles de lavage à basse température et suivez les instructions de dosage.

Caractéristiques générales

N° de référence : LUM06109
Aspect : Liquide
Couleur : Incolore
Odeur : Inodore
Densité : 1

Caractéristiques techniques

pH : 3.5
Température d'usage : Entre 80 et 90°C

Réglementation

Contact Alimentaire : Oui

Conditionnement

Capacité de conditionnement : 5L
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.
Temperature de stockage : Température ambiante
Durée de stockage conseillée : 24 mois