

PHOS



DETARTRANT POUR EQUIPEMENTS ET INSTALLATIONS ALIMENTAIRES

- *Formule peu moussante - facile d'utilisation*
- *Convient à un usage dans l'industrie alimentaires*
- *Formule concentrée pour économie*

USAGES

Phos est un détartrant concentré et peu moussant, destiné aux installations et à l'équipement alimentaires. Ce produit ne laisse pas de traces après usage.

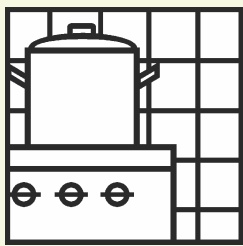
Produit d'une grande pureté, et réalisé à partir d'un mélange d'acides qui n'attaquent pas les produits alimentaires, Phos assure le détartrage et l'élimination de toute trace laissée par les nettoyeurs alcalins.

Idéal pour détartrer les bains-marie, les casseroles inox pour bouillir de l'eau, les autocuiseurs, les lave-vaisselle et les tuyaux en inox.

MODE D'EMPLOI

Diluer PHOS jusqu'à 1:100 selon le degré de tartre et laisser tremper l'objet à nettoyer dans la solution jusqu'à 4 heures. Bien rincer à l'eau claire.

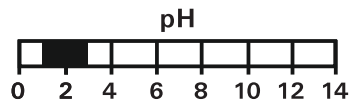
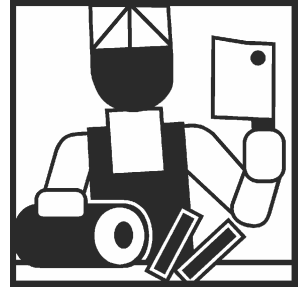
Pour détartrer les récipients ou les appareils, appliquer PHOS non dilué sur le tartre, puis remplir le récipient avec de l'eau et laisser tremper. Bien rincer à l'eau claire.



DILUTIONS

PHOS : EAU		
Souillure Forte pur	Souillure Moyenne 1:50	Souillure légère 1:100

Code: 508



CONDITIONNEMENT



5L



20L

