

# FARAL

## Détergent vaisselle ultra-concentré pour plonge manuelle

### CARACTERISTIQUE PHYSICO – CHIMIQUES :

- Aspect : liquide visqueux
- Couleur : jaune
- Odeur : citronnée
- pH pur : 7 +/- 0,2
- Densité à 20°C : 1,03 +/- 0,005
- Solubilité totale dans l'eau

*Conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.*



### CONDITIONNEMENT :

- 2 x 5L

### PROPRIETES

- Fortement concentré : économique à l'usage (utilisation de 0,3 à 1%).
- Formule très chargée en matière active : produit très dégraissant et performant à faible dilution.
- Parfumé citron.
- pH neutre : non irritant.

### USAGE

FARAL est spécialement étudié pour le nettoyage courant de toutes les surfaces lavables en cuisine professionnelle et salle de restauration (vaisselle, plans de travail, ustensiles, plats, matériel, sol...).

### MODE D'EMPLOI

- Surface souillées : 3 à 5 ml par litre d'eau.
- Surface très souillées : 5 à 10 ml par litre d'eau.
- Rincer à l'eau potable dans le cas de lavage de récipients pouvant se trouver au contact avec les denrées alimentaires.