

# DETAR PRO

## SUPER DETARTRANT CONTACT ALIMENTAIRE

### PROPRIETES

**DETAR PRO** est recommandé pour le détartrage de l'inox (cuves de lave-vaisselle, lave-linge, cafetières électriques, fers à repasser...)

**DETAR PRO** convient pour le détartrage de matériels alimentaires, le détartrage de percolateurs, cafetières ...

**DETAR PRO** convient pour l'élimination des dépôts calcaires déposés autour des robinets et sur les parois des sanitaires (lavabos, baignoires, douches...)

### CARACTERISTIQUES

- Aspect -----liquide limpide
- Couleur -----incolore
- Densité à 20°C -----1.27 +/- 0.02
- pH -----acide fort

### UTILISATIONS

**DETAR PRO** est utilisé pour des opérations puissante de détartrage.



### UTILISATEURS

**DETAR PRO** est à utiliser par les professionnels : Hôtels, Restaurants, Cafés, Cantines municipales...



### MODE D'EMPLOI

Utiliser **DETAR PRO** dilué à l'eau à raison de 10 à 25% dans l'eau.

Laisser agir **DETAR PRO** une dizaine de minutes, puis rincer à l'eau.

Un essai préalable avant utilisation est recommandé.

### CONDITIONS D'EMPLOI ET DE STOCKAGE

Produit dangereux, respectez les précautions d'emploi.  
Consulter la fiche de données de sécurité disponible sur simple demande.

### CONFORMITE A LA LEGISLATION

Préparation en conformité au règlement (CE) n°1272/2008 et ses adaptations relatives à la classification, à l'emballage et à l'étiquetage des préparations dangereuses.

Produit en conformité avec l'arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999 pris pour application de l'article 11 du décret 73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les 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.

