



## Multi EL 10 DÉTERGENT MULTI-SURFACES

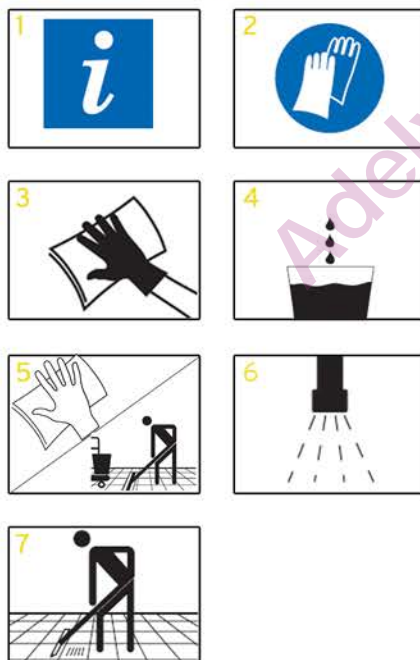
Multi EL 10 est un nettoyant universel et un dégraissant permettant d'enlever facilement les dépôts de graisse ou d'huile.

Multi EL 10 est spécialement approprié pour toutes les surfaces lavables avec un haut niveau de salissures grasses comme en poissonnerie, en rôtisserie ou en boucherie. Multi EL 10 permet d'éliminer la saleté en laissant les surfaces propres et brillantes et en prévenant le dépôt de tartre.

**Applications:** Pour toutes les surfaces résistantes à l'eau ainsi que pour les sols.



### CONSIGNES D'UTILISATION



- 1 Consulter le plan d'hygiène et l'étiquette du produit pour le détail des informations d'utilisation.
- 2 Porter des vêtements de protection appropriés lors de la manipulation du produit.
- 3 Pré-grattage des surfaces pour enlever les salissures.
- 4 Diluer le produit en suivant les dilutions requises en fonction du niveau de salissure.

Dilutions recommandées (ml / 10L d'eau)	
Surfaces/sols:	0.25% - 0.5%
	25 ml - 50 ml
Surfaces sales: Sols, poissonnerie	0.75-1% 75-100 ml
Surfaces sales: Boucherie - Charcuterie	1.5% 2% 150-200 ml

- 5 Nettoyer la surface avec une lavette propre. Pour les sols appliquer la solution nettoyante avec une frange ou un système de pulvérisation.
- 6 Rincer toutes les surfaces en contact avec de la nourriture avec de l'eau propre.
- 7 Eliminer le liquide en excès.

### SPECIFICITES / INFORMATIONS

- Utilisation professionnelle uniquement.
- Liquide vert avec un léger parfum de pin.
- pH : 9,5-11 (100%).
- Densité : 1,02 - 1,06 (20°C).
- Les tensio-actifs utilisés sont biodégradables conformément au règlement 648/2004/CE.
- Conforme au décret n°98-507 du 17/06/98 réglementant les produits pour collectivités destinés au nettoyage des matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

### INFORMATIONS DE SECURITE

Le produit n'est pas classé comme dangereux selon la directive 1999/45/EC et ses amendements. Pour de plus amples informations se référer à l'étiquette du produit et à la fiche de sécurité du produit. Fiche de données de sécurité disponible sur demande par consultation Minitel gratuite : Service DIESE au 08 36 05 00 99 ou sur le site [www.diese-fds.com](http://www.diese-fds.com).

### STOCKAGE

Stocker entre -5°C et 40°C dans le contenant d'origine uniquement.

### CONDITIONNEMENTS

6 x 1 L (bouteilles)  
2 x 5 L (bidons)