



T I E F F E
CHEMICAL SOLVING

Bolettino Tecnico

LEMONPIATTI

DETERGENTE ATOMIZZATO PER LAVAGGIO A MANO DI STOVIGLIE

LEMONPIATTI è un detergente in polvere atomizzata per il lavaggio manuale od il preammollo di stoviglie.

Distacca ed elimina rapidamente residui di cibo, grasso ecc. da piatti, bicchieri, attrezzature da cucina.

Produce una schiuma abbondante e stabile anche in acqua dura.

ISTRUZIONI PER L'USO

Sciogliere LEMONPIATTI nella misura di 1,5-2.5 g/l di acqua, preferibilmente calda. Agitare fino a completa soluzione.

Immergere le stoviglie da lavare, attendere che la sporcizia si ammorbidisca, quindi procedere al lavaggio a mano, con spazzole apposite, con panni-spugna. Risciacquare abbondantemente con acqua preferibilmente tiepida.

Dosaggio del LEMONPIATTI secondo la durezza dell'acqua, per ogni 5 litri

Durezza dell'acqua in °f	Dosaggio in g	Cucchiaini da cucina
dolce (0-15°f)	7,5	1,5
media (15-25°f)	10	2
dura (più di 25°f)	12,5	2,5

Detergente per piatti a mano

COMPOSIZIONE CHIMICA (CE 648/2004):

- tra 5 e 30 %: tensioattivi anionici;
- tra 5 e 15%: zeoliti;
- inferiore al 5%: tensioattivi non ionici, poliacrilati;
- altri componenti: profumo (limone).

PRECAUZIONI

Consultare la scheda informativa in materia di sicurezza.

Revisione: LAB 6/10
Sostituisce: FR 6/07