



HYGIENE CUISINE PROFESSIONNELLE

Réf : PHCP/LV001-18

Etablie le : 15/02/2018

Version : 02

Révisée : 15/02/2022

FICHE TECHNIQUE

NEUTROCID V1 CA 2%

DETERGENT ALCALIN CHLORE SPECIAL LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNEL PUISSANT DEGRAISSANT ET DESINFECTANT

CONVIENT POUR LE NETTOYAGE EN MACHINE MOYENS ET GROS DEBITS ET POUR DES VAISSELLES DIFFICILES A SALISSURES IMPORTANTES EN EAU DURE OU DE DURETE PEU ELEVEE



PROPRIETES

NEUTROCID V1 CA 2% Détergent alcalin chloré liquide puissant dégraissant et désinfectant conçu pour le lavage automatique de la vaisselle en milieu professionnel (restaurants, collectivités, cliniques et hôpitaux). Il combine une action fortement dégraissante et désinfectante/blanchissante pour éliminer les salissures tenaces, taches de café/thé et protéines, souvent utilisé avec un doseur automatique.

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Action double : Émulsionne les graisses et élimine les taches protéiniques ou pigmentées grâce au chlore actif

Désinfection : Assure un haut niveau d'hygiène, indispensable en cuisine professionnelle.

Application : Convient pour lave-vaisselle professionnels, monobacs, ou tunnels de lavage

Performance : Efficace sur les salissures cuites ou séchées

MODE D'EMPLOI

Préparation : Éliminer les gros résidus alimentaires par dérochage (douchette) avant de placer la vaisselle dans les paniers.

Mise en place : Placer le tuyau d'aspiration du doseur directement dans le bidon (une installation hors sol est conseillée).

Réglage de la température : Programmer la machine entre **55°C et 65°C** pour optimiser l'action du chlore et le dégraissage.

Lavage : Lancer le cycle automatique. Le doseur injecte la juste quantité lors de la phase de lavage.

Rinçage : Un rinçage final à l'eau potable est obligatoire pour éliminer toute trace de chlore et d'alcalinité

NEUTROCID V1 CA 2%

Dépôt : 2 avenue Melilia Atlas, Fès – Maroc. Tél./Fax : (212)35 64 42 42/Tél. : (212)35 64 37 60

Siège Usine : 14, Quartier Industriel Sidi Brahim – Fès - Tél. : (212)35 96 04 59

E-mail: lahlou.saraprocmaroc@gmail.com

DOSAGE RECOMMANDE

Le dosage dépend de la dureté de l'eau (calcaire) et du niveau de salissure de la vaisselle

Utilisation : À utiliser avec un système de dosage automatique pour garantir la bonne concentration et éviter le surdosage

Lavage standard : 1 à 3 g par litre d'eau (ou 2 à 4 ml/L selon la concentration).

Action bactéricide renforcée : Jusqu'à 10 g/L (dilution à 1%) avec un temps de contact de 5 minutes si spécifié par le fabricant

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Compatibilité : incompatible avec les matériaux légers comme l'aluminium, le cuivre ou le laiton.

Sécurité : Porter des équipements de protection (gants, lunettes) car le produit est corrosif.

Ne jamais mélanger avec un acide : Le contact avec un produit acide (comme un détartrant) dégage un gaz toxique (chlore gazeux).

NEUTROCID V1 CA 2%

Dépôt : 2 avenue Melilia Atlas, Fès – Maroc. Tél./Fax : (212)35 64 42 42/Tél. : (212)35 64 37 60
Siège Usine : 14, Quartier Industriel Sidi Brahim – Fès - Tél. : (212)35 96 04 59
E-mail: lahlou.saraprocmaroc@gmail.com