

# Pantastic Plus

Détergent-dégraissant très concentré pour le lavage manuel de la vaisselle



- Très concentré en matières actives.
- Emulsion rapide de toutes les salissures grasses.
- Convient au nettoyage de tous les types de supports utilisés en restauration.
- N'agresse pas l'épiderme.

# Pantastic Plus

## Détergent-dégraissant très concentré pour le lavage manuel de la vaisselle

### Très concentré en matières actives.

Nettoyant liquide très concentré pour le lavage manuel de toutes les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

### Emulsion rapide de toutes les salissures grasses.

Dégraissant super-concentré. Teneur élevée en substances tensio-actives : émulsionne rapidement les salissures insolubles dans l'eau telles que les graisses et huiles.

Emploi également recommandé pour le nettoyage de certains matériels de cuisine : marmites, sauteuses, plaques gastro, etc.

### N'agresse pas l'épiderme.

La formule équilibrée de PANTASTIC PLUS garantit le respect de l'épiderme en utilisation intensive.

### Mode d'emploi :

- 1) Diluer PANTASTIC PLUS de 0,2 à 0,5 g/l dans de l'eau chaude (40 à 45° C).
- 2) Nettoyer la vaisselle avec un tampon abrasif vert.
- 3) Rincer et laisser sécher.

### Propriétés spécifiques de la solution :

- Agents de surface biodégradables selon les exigences du règlement détergent 648/2004/CE.
- pH à 1% : 7 environ
- Densité : environ 1,07

### Conditionnements :

- Carton de 6 X 1 L (code : 9031350)
- Carton de 2 X 5 L (code : 9031330)

Le responsable Ecolab est à votre disposition pour développer la meilleure utilisation de PANTASTIC PLUS.

Pour vos commandes et interventions :  
NUMERO VERT : 0800 03 30 02  
FAX VERT : 0800 84 15 16

### Conformité et réglementation

**Pantastic Plus** est 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.

### Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.

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)

### Conditions de stockage :

Conserver à une température comprise entre 0° et 40° C.

### Sécurité :

Avant utilisation, lire attentivement les conseils de sécurité mentionnés sur l'étiquette du produit et la fiche de données de sécurité.