



# Apex Pot & Pan Soak

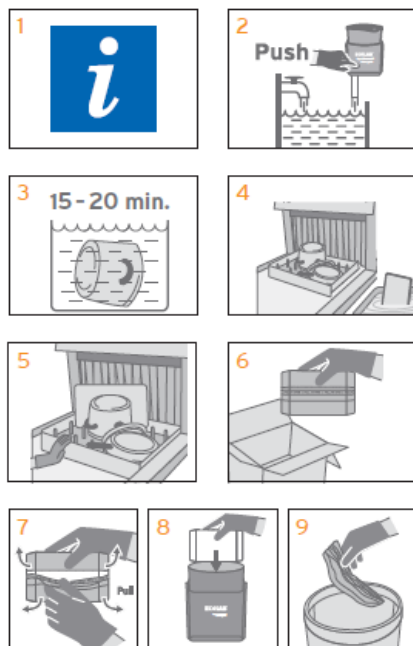
## Détergent pour le pré-trempage de la batterie de cuisine

ARRETEZ DE RELAVER – COMMENCEZ A TREMPER

- **EFFICACITE** – Coût à l'utilisation optimal, produit utilisé à 100%, stockage réduit et longue durée de fonctionnement.
- **SECURITE** – Simple à utiliser, léger et non corrosif. Code couleur et de forme.
- **DURABILITE** – Jusqu'à 95% d'emballages et 70% de transport en moins.
- **PERFORMANCE** – Elimine efficacement tous les résidus alimentaires même carbonisés..



### MODE D'UTILISATION



Le responsable Ecolab est à votre disposition pour développer la meilleure utilisation de Apex Pot & Pan Soak

### DOIT ÊTRE UTILISÉ AVEC LE DOSEUR APEX POUR LE TREMPAGE DE LA BATTERIE

1. Reportez vous à l'étiquette du produit, le plan d'hygiène ou la fiche de données de sécurité pour plus d'informations.
2. Appuyer sur le bouton de dosage pour le remplir de solution. Celle-ci doit être de couleur orange.
3. Immerger la batterie dans la solution pendant 15 à 20 minutes selon l'importance des salissures.
4. Mettre la batterie dans des casiers sans la rincer au préalable
5. Passer les casiers en machine.
6. Vérifier régulièrement le niveau de produit et recharger le doseur si nécessaire. Il est possible de mettre jusqu'à 1,5 bloc dans le doseur.
7. Retirer le film plastique.
8. Mettre le bloc dans le doseur.
9. Jeter l'emballage plastique.

### RECOMMANDATIONS

Votre machine est conçue pour laver également votre batterie de cuisine. Cela permet de gagner du temps et de l'argent. Cependant les re-lavages sont coûteux. Assurez-vous une propreté irréprochable en un seul passage en faisant un pré-trempage de la batterie dans Apex Pot & Pan Soak.

### SECURITE

**Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.**

Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels. Accessible sur le site [www.diese-fds.com](http://www.diese-fds.com)

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

### STOCKAGE

A conserver entre -10 et 50°C dans son emballage d'origine.

### CONDITIONNEMENT

Carton de 3x2,27 kg code 9089610