

C'simple

LIQUIDE PLONGE DESINFECTANT



AVANTAGES

- Dégraisse et désinfecte en une seule opération.
- pH neutre : respecte les utilisateurs et le matériel.



APPLICATION

Liquide nettoyant et désinfectant pour le lavage manuel de la vaisselle, de la batterie et du petit matériel.

Conforme aux arrêtés du 08/09/1999 et du 19/12/2013 relatifs au nettoyage des surfaces et du matériel pouvant se trouver au contact avec des denrées alimentaires.

MODE D'EMPLOI

Diluer entre 0,5 et 1%, soit 5 à 10 ml pour 1L d'eau selon l'action souhaitée (désinfection à partir de 1%) et le niveau de souillures.

Temps de contact : 5 minutes.

Température maximale : 50°C.

Rincer ensuite abondamment les surfaces et le matériel d'application à l'eau potable.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect :	Liquide fluide
Couleur :	Jaune
Parfum :	Citron
Densité à +20°C :	0,99 +/-0,01
pH à 20°C :	6,00 (neutre)
Stockage :	Entre +5°C et +35°C

TYPE DE PRODUIT

Désinfectant pour surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (TP4 – Règlement Biocides 528/2012).

SUBSTANCE ACTIVE

Chlorure de didécyltriméthylammonium (n°CAS 7173-51-5) = 4% (m/m).

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

Désinfectant selon la norme bactéricide EN 1276 à 1% en 5 minutes.

CONDITIONNEMENTS

Carton de 12 flacons de 1 L	Réf. 97358
Carton de 2 bidons de 5 L	Réf. 97348
Bidon de 20 L	Réf. 97368

SECURITE

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel. Pour plus d'informations se référer à la fiche de données de sécurité.

Utilisez les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.