

PLONGE DESINFECTANT



AVANTAGES

- Dégraisse et désinfecte en une seule opération.



APPLICATION

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

Conforme à la législation relative au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Pour cette utilisation, rinçage à l'eau potable obligatoire. (Arrêté du 08/09/99 modifié par l'arrêté du 19/12/13).

MODE D'EMPLOI

Diluer à partir de 0,5 % (5 ml / litre d'eau) selon l'action souhaitée (dégraissage ou dégraissage + désinfection) et le niveau de souillures.

Temps de contact : 5 minutes.

Température maximale : 50°C.

Rincer à l'eau potable.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect :	Liquide limpide
Couleur :	Jaune
Parfum :	Citron naturel
Densité à 20°C :	Environ 1,005 ± 0,005
pH pur à 20°C :	6,2 ± 0,7
Stockage :	Entre +5°C et +35°C

TYPE DE PRODUIT

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

SUBSTANCE ACTIVE

Chlorure de didécyl diméthyl ammonium (n° CAS 7173-51-5) = 30,00 g/kg

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

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

CONDITIONNEMENTS

Flacon de 1 L	Réf. 98005
Bidon de 5 L	Réf. 98004
Bidon de 10 kg	Réf. 98036
Bidon de 20 L	Réf. 98006

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.