



NETTOYANT DÉSINFECTANT INOX PREMIUM

Assure le nettoyage, la désinfection et la rénovation de toutes les surfaces inox pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires

Développement durable

Une formulation ANIOSAFE

☑ Formulation sur base d'acides lactique et glycolique.

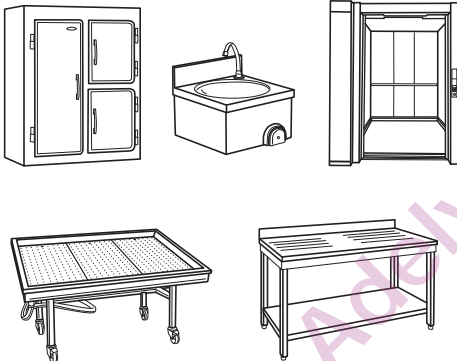


Nettoyage et rénovation des surfaces Inox

- Nettoie tous les inox sans agresser.
- Rénovation des inox par passivation.
- Elimine les traces de calcaire.
- Pulvérisation sous mousse : adhérence aux surfaces verticales.
- Parfum agréable.

Une désinfection haute performance

- L'efficacité de nos produits est testée dans des conditions représentant celles rencontrées sur le terrain selon le système normatif européen.
- Nettoie et désinfecte en une seule opération : Efficacité prouvée en conditions de saleté.
- Produit homologué en bactéricide et fongicide.



DOSE D'EMPLOI
PRÊT
À
EMPLOI



USAGE PROFESSIONNEL

Concentration	Activité	Temps	Normes
Prêt à l'emploi	Bactéricide	5 minutes	EN 1040 : - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus
			EN 13727* : - Enterococcus hirae - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus
			EN 1276* : - Enterococcus hirae - Escherichia coli - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus
			EN 13697* : - Enterococcus hirae - Escherichia coli - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus
	Levuricide	15 minutes	EN 1275, EN 13624*, EN 1650*, EN 13697* : - Candida albicans
	Fongicide	15 minutes	EN 1275, EN 13697* : - Aspergillus niger
	Sur virus	5 minutes	Selon EN 14476* - PRV (modèle virus HBV) - BVDV (modèle virus HCV)

* Normes d'application en conditions de saleté.

NETTOYANT DÉSINFECTANT INOX PREMIUM



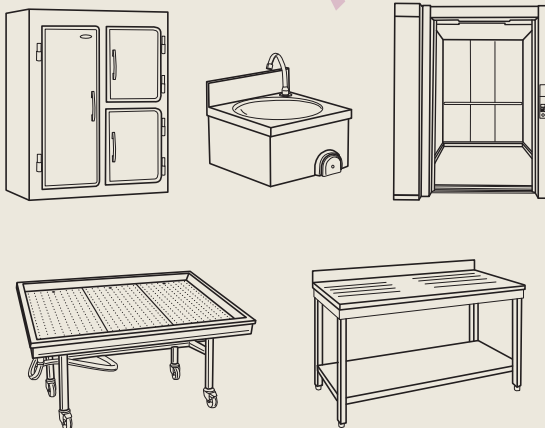
Assure le nettoyage, la désinfection et la rénovation de toutes les surfaces inox pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires



USAGE PROFESSIONNEL

Mode d'emploi

- S'utilise sans dilution. Pulvériser uniformément et en quantité suffisante sur la surface à traiter (+/- 30 ml/m²). Respecter le temps de contact indiqué pour l'activité antimicrobienne recherchée.
- Frotter si nécessaire.
- Rincer à l'eau potable après usage.
- Le produit ne présente pas d'incompatibilité avec les matériaux couramment rencontrés.



Indications

- Produit destiné à la rénovation des surfaces Inox : nettoie, désinfecte et fait briller tout type d'inox. Convient pour les surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Composition

- Chlorure de didécylidiméthylammonium (N°CAS 7173-51-5 : 1,5 mg/g), acide lactique (N°CAS 79-33-4 : 26,4 mg/g), acide glycolique (N°CAS 79-14-1 : 21,0 mg/g), excipients.

Données physico-chimiques

- Solution limpide incolore
- Densité à +20°C : ≈ 1,07
- pH du produit pur à +20°C : ≈ 2,3

Données réglementaires

- Dangereux - respectez les précautions d'emploi (établies selon les règles européennes en vigueur en matière de classification et d'étiquetage des produits chimiques). Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
- Stockage : entre +5°C et +35°C.
- Produit biocide destiné à la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires (Groupe 1-TP 2 & 4) - usage réservé aux professionnels
- Fabriqué en France.

Conditionnement

- 6 flacons — 750ml réf : 2764667

