



AVANTAGES

- Fort pouvoir mouillant qui assure une parfaite détergence même à basse température.
- Fort pouvoir dégraissant et émulsifiant.
- Préserve la brillance du matériel.



APPLICATION

Détergent désinfectant concentré pour surfaces et matériels en cuisine et industrie agroalimentaire.

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

Appliquer le produit à l'aide d'une centrale de nettoyage et de désinfection ou manuellement. Diluer en eau froide ou chaude.

Dosages d'utilisation :

- diluer entre 1 et 2% (10 à 20 ml/l d'eau) selon l'activité désinfectante souhaitée et le niveau de souillures.

- pour une utilisation en canon à mousse : diluer entre 3 et 5%.

Temps de contact : entre 5 et 15 minutes.

Température : entre 20 et 50°C.

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



CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Liquide fluide
Couleur : Incolore
Odeur : Inodore

Densité à +20°C : 1,02
pH à 20°C : 7,5 à 8,5 à 1% (base faible)
Stockage : Entre +5 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 didecyldiméthylammonium (n° CAS 7173-51-5) = 24,5 g/kg.

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

Bactéricide : EN 1276 (1% - 5 min - 20°C - conditions de saleté).

Levuricide : EN 1650 (0,5% - 15 min - 20°C - conditions de saleté).

CONDITIONNEMENTS

Bidon de 5 L Réf. 1356
Bidon de 20 L Réf. 1357

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.