



FICHE TECHNIQUE CUISINE & RESTAURATION

NETTOYANT DESINFECTANT ALIMENTAIRE



AVANTAGES

- Dégraisse et nettoie, même à basse température
- Désinfecte : bactéricide et levuricide
- Préserve la brillance du matériel



MADE IN
FRANCE

- Contact alimentaire : conforme à la méthode HACCP, arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013

APPLICATION

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

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.

	Utilisation manuelle	Utilisation en canon à mousse
Dosage	De 1% à 2%(10ml/l à 20 ml/l d'eau)	De 3% à 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.

TYPE DE PRODUIT

TP04

SUBSTANCE ACTIVE

Chlorure de didecyldiméthylammonium (n° CAS 7173-51-5) = 24,5 g/kg

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

En condition de saleté, à 20°C :

Bactéricide : EN 1276	1%	5 min
Levuricide : EN 1650	0,5%	15 min

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Etat Physique :	Liquide fluide
Couleur :	Incolore
Odeur :	Inodore
Densité :	1,02
pH :	7,5 à 8,5
Pour une utilisation en pulvérisateur le délai de conservation après dilution à 1% est de 8 jours	

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5L	Réf. 1356
Bidon de 20L	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.

