



Cif Professionnel 2en1 Détergent Désinfectant



Cif Professionnel 2en1 Détergent Désinfectant

Description produit

Cif Détergent Désinfectant Cuisine concentré est sans parfum.

Il nettoie et désinfecte rapidement toutes les surfaces alimentaires. Il est particulièrement efficace sur :

- Une large gamme de micro-organismes
- Les graisses et les aliments séchés.

Avantages

- Elimine efficacement les germes
- Nettoyant puissant
- Sans parfum

Normes

• Bactéricide à 0,75% selon la norme EN1276, en conditions de saleté, à 20°C en 5 minutes de contact sur les souches de référence.

• Levuricide à 0,5% selon la norme EN1650, en conditions de saleté, à 20°C, en 15 minutes de contact sur Candida albicans.

• Actif à 1,5% selon la norme EN14476 à 20°C sur Vaccinia virus

Législation :

Produit de nettoyage conforme au Règlement Détergent CE 648/2004. Produit biocide TP4 (désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux).

Mentions obligatoires conformément au Décret n° 2019-643 du 26 juin 2019 relatif à la publicité commerciale pour certaines catégories de produits biocides - produit TP4 "Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement."

Pro Formula

Un environnement parfaitement propre est l'élément indispensable pour une expérience client réussie. C'est pour cela que Pro Formula a été co-crée par Diversey et Unilever.

Une gamme complète de solutions d'hygiène formulées spécialement pour les professionnels et associées à des marques de confiance connues. Que vous soyez dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration ou de la santé, nous avons des solutions pour répondre spécifiquement à tous vos besoins et vous apporter les meilleurs résultats dès la première utilisation.

Cif Professionnel 2en1 Déturgent Désinfectant

Application

Cuisine

Mode d'emploi

Utilisation en vaporisateur

1. Dosez 10 ml de Cif Professionnel Détergent Désinfectant concentré dans un flacon vaporisateur de 750ml et remplir d'eau
 2. Enlevez l'excès de salissure sur la surface à nettoyer.
 3. Pulvérisez sur la surface à nettoyer.
 4. Laissez agir 5 à 15 minutes selon l'efficacité biocide recherchée et essuyer la surface.
 5. Rincez à l'eau claire les zones alimentaires telles que les plans de travail ou les petits matériels et laissez sécher
- Le produit dilué reste efficace durant 7 jours. Rincez et sécher le vaporisateur avant de le remplir.

Utilisation en solution

1. Diluez 60ml de solution dans un seau de 6L tiède.
2. Enlever l'excès de salissure sur la surface à nettoyer.
3. Appliquez le produit à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge
4. Laisser agir 5 à 10min selon l'efficacité Biocide recherchée puis essuyer la surface.
5. Rincez à l'eau claire les zones alimentaires telles que les plans de travail et laisser sécher.



Food Safe Solutions

Les produits Pro Formula sont utilisables en toute sécurité sur l'ensemble des zones de préparation alimentaire.



Apparence

pHpure

Odeur

Liquide limpide violet

10.20-11.20

Sans parfum

Produit

Conditionnement

Code Article

Cif professionnel 2en1
Détergent Désinfectant

2x5L bidon

7517738

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Manipulation : les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité, accessible sur Internet : <https://sds.diversey.com/>
Uniquement pour un usage professionnel

Stockage : conserver dans son emballage d'origine, fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Ce document a une valeur informative et ne constitue en aucun cas une base légale.
La fiche de Données de Sécurité et l'étiquette doivent rester les documents réglementaires de référence.

