

PLONGE DESINFECTANT NEUTRE



AVANTAGES

- pH neutre : respecte les utilisateurs et les matériaux.
- Excellente efficacité de dégraissage.
- Efficacité bactéricide et levuricide dès 0.25%.



APPLICATION

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

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

Diluer entre 0,25 et 1% soit 2,5 à 10 ml par litre d'eau selon le niveau de salissures, la dureté de l'eau et la désinfection recherchée.

Temps de contact préconisé selon l'activité désinfectante recherchée : 5 à 15 minutes.

Température maximale : 50 °C.

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

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect :	Liquide visqueux
Couleur :	Jaune
Parfum :	Citron
Densité à +20°C :	0,99 +/-0,01
pH à 20°C :	7 (neutre)
Stockage :	Entre +5°C et +35°C

TYPE DE PRODUIT

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

SUBSTANCE ACTIVE

Chlorure de didécyldiméthylammonium (n°CAS 7173-51-5) = 4% (m/m).

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Activité bactéricide :

- NF EN 1040 à 1% en 1 min et à 0,25% en 5 min à 20°C
- NF EN 1276 à 1% en 5 min à 20°C en conditions de saleté.

Activité levuricide : NF EN 1275 à 0,25% en 15 min à 20°C.

CONDITIONNEMENTS

Flacon de 1 L	Réf. 13358
Bidon de 5 L	Réf. 13348

SECURITÉ

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.