



Stradol

La référence des chefs !



## DD1 Nettoyant dégraissant désinfectant



Nettoie, **dégraisse** et **désinfecte** les cuisines professionnelles

# DD1 Nettoyant dégraissant désinfectant

## Caractéristiques et performances

- Nettoie, **dégraisse et désinfecte** \* les cuisines professionnelles, abattoirs, conserveries de viande, légumes, poissons, fromageries, laiteries, ...
- Fait briller
- Rend les sols anti-dérapants

(\*) **Bactéricide EN 1276** : 1% -POV - POA en conditions de propreté  
**Fongicide EN 1650** à 1% en conditions de propreté

## Caractéristiques chimiques

- Couleur / Aspect : liquide fluide translucide
- pH à 1% : 12,5 (alcalin)
- Densité : 1,02
- Contact alimentaire. Conforme à la méthode HACCP
- Homologation délivrée le 03/12/99 par le ministère de l'agriculture n°9900435



## Mode d'emploi



« Utilisation en centrale de désinfection, nettoyage manuel ou canon à mousse selon les recommandations de dosages ci dessous. Rincer à l'eau potable. Pour la fréquence d'utilisation, se référer aux protocoles d'entretien de l'établissement. »

| Méthode                  | Dosage | Température | Contact bactéricide | Contact fongicide |
|--------------------------|--------|-------------|---------------------|-------------------|
| Centrale de désinfection | 1%     | 20° à 50 °C | 5min                | 15 min            |
| Canon à mousse           | 5%     | 20° à 50 °C | 5min                | 16 min            |
| Nettoyage manuel         | 1%     | 20° à 50 °C | 5min                | 17 min            |

## Conditionnement

|        | Code produit | Code EAN      | PCB | Cartons par couche | Cartons par palette |
|--------|--------------|---------------|-----|--------------------|---------------------|
| DD1 5L | PV21435103   | 3535032143519 | 2   | 16                 | 64                  |