



Fiche Technique

Univers de la cuisine



DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT

5L



- ✓ Nettoie, désinfecte et dégraisse en une seule opération
- ✓ Compatible contact alimentaire
- ✓ Utilisable en protocole HACCP
- ✓ Prêt à l'emploi



DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT

CARACTÉRISTIQUES

- Nettoie, désinfecte et désincruste les graisses en une seule opération.
- Particulièrement recommandé pour toutes les surfaces en inox et céramique exposées aux graisses : hottes, cuisinières, plans de travail, appareils de friture...
- Compatible avec l'inox et l'acier.
- Conforme à la législation en vigueur relative aux produits de nettoyage des surfaces pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.
- Produit utilisable en protocole HACCP.
- Désinfectant à action bactéricide selon la norme EN 1276 et EN13697 et Levuricide selon la norme EN1650 et EN13697
- Biodégradabilité supérieure à 90%.
- Aspect : liquide fluide incolore.
- pH à 1% : 10,50.
- Densité : 0,998.
- Contient, parmi d'autres composants :
 - Agents de surface cationiques : moins de 5%.
 - Agents de surface non ioniques : moins de 5%.

MODE D'EMPLOI

- S'utilise pur à l'aide du pistolet. Vaporiser. Se forme une légère mousse qui élimine facilement les films de graisse et les salissures. Laisser agir. Rincer à l'eau potable à l'aide d'une éponge humide (porter des gants).
- S'utilise dilué pour le nettoyage des sols gras : diluer 250 ml de produit pour 5 litres d'eau (1/2 seau). Laisser agir quelques instants et rincer. Désinfection des sols gras : diluer 500 ml de produit pour 5 L d'eau (1/2 seau), laisser agir 15 min et rincer.
- Il est recommandé de faire un essai préalable sur les surfaces peintes.
- Ne pas utiliser sur l'aluminium.

CONDITIONNEMENT

PRODUIT	CODE PRODUIT	GENCOD	UNITÉS PAR CARTON	CARTONS PAR COUCHE	CARTONS PAR PALETTE	NOMBRE DE COUCHES
Dégraissant désinfectant 5L	PV00305104	3535030030514	1	25	75	3