



IMPEC 3D

MOUSSE DEGRAISSANTE BACTERICIDE ET LEVURICIDE

CARACTERISTIQUES

Mousse dégraissante, détergente et désinfectante.
Nettoie en profondeur et désinfecte toutes les surfaces plastiques, polymères, élastomères, métalliques.
Aspect mousse pour plus d'efficacité en surfaces verticales.

Utilisable pour le nettoyage général des zones de transformation des aliments, pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (rinçage).

Bactéricide, conforme aux normes :

- NF T72-300 en 5 min à 20° C (SALMONELLA TYPHIMURIUM, LISTERIA MONOCYTOGENES)
- EN 1276 en 5 min à 20° C (PSEUDOMONAS AERUGINOSA- STAPHYLOCOCCUS AUREUS - ESCHERICHIA COLI - ENTEROCOCCUS HIRAE)
- EN 13623 Bactéricide en 60 min à 30° C (LEGIONELLA PNEUMOPHILA)

Léviricide, conforme aux normes :

- EN 1275 en 15 min à 20° C (CANDIDA ALBICANS)
 - EN 1650 en 15 min à 20° C (CANDIDA ALBICANS)
- en conditions de saleté

Conforme à l'arrêté du 08/09/1999 modifié relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires.

Idéalement utilisé pour les cuisines, sanitaires, meubles, petit matériel, poubelles, tissus...dans les industries, collectivités, hôpitaux, écoles, maisons de retraite, hôtels, restaurants...

MODE D'EMPLOI

- Agiter avant emploi.
- Pulvériser à 20 cm de la surface à traiter.
- Laisser agir selon la désinfection souhaitée.
- Essuyer avec un chiffon.
- Pour le matériel/les surfaces pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires, rincer à l'eau potable.

Pour les petites surfaces, pulvériser la mousse directement sur le chiffon.

Sur des surfaces fragiles ou colorées, faire un essai préalable.



PROPRIETES PHYSIQUES

- Aspect : liquide fluide
- Odeur : caractéristique
- Densité : < 1
- pH : 11

PRECAUTIONS EVENTUELLES

Stockage dans un endroit frais et sec à l'abri du gel, des fortes chaleurs et des rayons solaires (entre 5 et 50°C maxi).



Consultez nos FDS sur



USAGE PROFESSIONNEL

Les indications d'emploi ci-dessus ne sont que des recommandations générales dont l'adaptation à chaque cas particulier est laissée au compte de l'utilisateur. Nous déclinons toute responsabilité quant aux conséquences de cette adaptation eu égard aux nombreux facteurs qui échappent à notre contrôle. Notre responsabilité est expressément limitée à la fourniture de spécialités conformes aux spécifications d'emploi figurant sur l'emballage.

Indice 1 / Juin 2014

ISO 9001
ISO 14001
OHSAS 18001
BUREAU VERITAS
Certification

