

► RESERVE A L'USAGE PROFESSIONNEL

KITCHEN



HYPLUSIUM PAE DIPP N°36 DEGRAISSANT-DESINFECTANT CUISINE

Numéro d'inventaire: 38910 ■ ■

Description et propriétés principales

- ✓ formule 2 en 1 prête à l'emploi: spécialement élaborée pour le dégraissage et la désinfection de toutes les surfaces et petits matériel de laboratoires et cuisine: plans de travail, surfaces lavables, matériels de préparation (couteaux, hachoirs, mixers, malaxeurs, tranches, etc.), matériels de distribution et de stockage, etc ...
- ✓ dissout rapidement les corps gras et élimine la plupart des micro-organismes responsables des Toxi Infections Alimentaires Collectives (TIAC).
- ✓ bactéricide selon la norme EN 1276 en 5 minutes et fongicide selon la norme EN 1650 en 15 minutes

Mode d'emploi et dosage

- s'utilise pur par pulvérisation directe sur les surfaces propres à traiter
- en cas d'encrassement: nettoyer préalablement à l'aide d'un nettoyeur et rincer par la suite
- pulvériser le produit sur la surface à traiter
- laisser agir 5 ou 15 minutes suivant l'effet désiré
- rincer soigneusement à l'eau claire
- le support ou matériel traité peut être réutilisé après séchage

Environnement · Législation · Normes

- les agents de surface contenus dans cette préparation respectent les critères de biodégradabilité définis dans le règlement (CE) no 648/2004 relatif aux détergents.
- produit conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des matériels et ustensiles pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 19/12/2013 modifiant l'arrêté du 08/09/1999)
- numéro d'inventaire: 38910

Données techniques

- aspect: liquide
- couleur: orange clair
- odeur: typique
- densité relative (20°C): 1,018
- pH 100%: 10
- solubilité dans l'eau: complètement soluble

Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc être prises pour des spécifications.

Recommandations particulières

Manipulation

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation, d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de données de sécurité correspondante (Material Safety Data Sheet).

Stockage

Conserver le produit dans son emballage d'origine bien fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Données logistiques

- référence: 3697
- unité de vente: 1x750ml spray
- unités par carton: 12x750ml spray
- type de fermeture: spray
- cartons par palette: 32 (4x8 cartons)
- code EAN - unité de vente: 5420035369715
- code EAN - carton: 5420035369722