



DDC DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT CHLORÉ

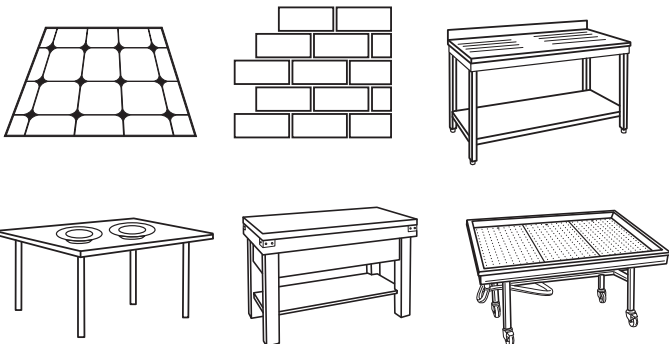
Assure le dégraissage et la désinfection des sols et surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires

Indications

■ Détergent Désinfectant alcalin chloré moussant destiné au nettoyage des sols et des surfaces grasses. Produit permettant de réaliser un blanchiment des sols et des surfaces de découpe grâce à la présence de chlore.

Composition

■ Hypochlorite de sodium (N°CAS 7681-52-9 : 65,6 mg/g), excipients.



Une détergence haute performance

- Nettoie et dégraisse rapidement.
- Dégraissant puissant (pH élevé).
- Blanchit les planches à découper et les sols encrassés.
- Formule moussante : meilleure visualisation des surfaces traitées et de la qualité du rinçage
- pH élevé à dilution : $\approx 11,8$

Une désinfection haute performance

- L'efficacité de nos produits est testée dans des conditions représentant celles rencontrées sur le terrain selon le système normatif européen.
- Nettoie dégraisse et désinfecte en une seule opération : Efficacité prouvée.

Concentration	Activité	Temps	Normes
1 %	Bactéricide	15 minutes	EN 1276* : - Enterococcus hirae - Escherichia coli - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus EN 13697* : - Enterococcus hirae - Escherichia coli - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus

* Normes d'application en conditions de saleté.

Mode d'emploi

- Solution concentrée. S'utilise à la dilution de 1%(10 ml/l) en centrale de nettoyage.
- Pulvériser uniformément et en quantité suffisante (+/- 150 ml/m²) sur la surface à traiter.
- Respecter le temps de contact indiqué de 15 minutes.
- Rincer à l'eau potable après usage.

Données physico-chimiques

- Solution limpide jaune
- Densité à +20°C : $\approx 1,2$
- pH du produit pur à +20°C : $\approx 12,8$
- pH du produit dilué (1%) à +20°C : $\approx 11,8$

Données réglementaires

- Dangereux - respectez les précautions d'emploi (établies selon les règles européennes en vigueur en matière de classification et d'étiquetage des produits chimiques).
- Stockage : entre +5°C et +25°C en position verticale.
- Désinfectant pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (Groupe 1 - TP4) - usage réservé aux professionnels.
- Fabriqué en France.



USAGE PROFESSIONNEL

Conditionnement

- 4 bidons — 5kg réf : 2203185

FR2203-160125



Laboratoires
ANIOS
Le professionnel de la désinfection

Pavé du Moulin
59260 Lille - Hellemmes • France
Tél : + 33 20 67 67 67
Fax : +33 3 20 67 67 68
www.anios.com

La différence par la performance