

ANIOS TS INOX *Premium*

Nettoyant
Désinfectant
Surfaces Inox



- Laisse les surfaces inox brillantes et sans trace
- Produit triple action : nettoyant, désinfectant et détartrant
- Pistolet mousser : évite l'aérosolisation des fines particules

INDICATIONS

Nettoyage et désinfection des surfaces en acier inoxydable. Convient pour les surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.

CARACTERISTIQUES

- Solution limpide incolore
- pH du produit pur à +20°C : environ 2
- Densité à +20°C : environ 1

PRÊT A
L'EMPLOI



ANIOS TS INOX *Premium*

Nettoyant Désinfectant Surfaces Inox

MODE D'EMPLOI

- Pulvériser uniformément et en quantité suffisante sur la surface à traiter (+/- 30 ml/m²) en respectant le temps de contact indiqué pour l'activité antimicrobienne recherchée.
- Frotter si nécessaire
- Rincer à l'eau potable après usage

Pour la fréquence d'utilisation et le nettoyage du matériel d'application, se référer au plan d'hygiène en place.

COMPOSITION

Chlorure de didécyl diméthyl ammonium (N°CAS 7173-51-5 : 1,5 mg/g), acide lactique (N°CAS 79-33-4 : 26,4 mg/g), acide glycolique (N°CAS 79-14-1 : 21,0 mg/g), excipients.

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

Actif sur	Normes	Temps de contact
Bactéries	EN 1040, EN 1276, EN 13697	5 minutes
Levures	EN 1275, EN 1650, EN 13697	15 minutes
Moisissures	EN 1275, EN 13697	15 minutes
Virus	BVDV (virus modèle HCV) PRV (virus modèle HBV)	5 minutes

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Dangereux – respectez les précautions d'emploi (Etablies selon les règles européennes en vigueur en matière de classification et d'étiquetage des produits chimiques). Utilisez les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Stockage : entre +5°C et +35°C. Produit biocide destiné à la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires (Groupe 1-TP 2 & 4). Usage réservé aux professionnels.

CONDITIONNEMENT

- ① 12 flacons de 750 ml.....Réf. 2437.241

