

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT

Cuisine 750 ml

Nettoyant dégraissant désinfectant

à usage professionnel et grand public pour dégraisser et assainir les surfaces et appareils de préparation dans les cuisines.

APPLICATION

Idéal pour matériel de cuisson (hottes, cuisinières, plaques de cuissons, pianos), appareils et matériels de laboratoire (robot, hachoir, mandoline, micro-ondes)*, réfrigérateurs et chambres froides*, plans de travail*, surfaces carrelées ou inox, éviers...

Produit biocide TP2-4 à usage professionnel et grand public : Hôtels, restaurants, cafés, collectivités (crèches, écoles, garderies, cuisines centrales...) centres sportifs, bureaux...

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES



**DÉTRUIT
99,9%**

Bactéries
Champignons
Virus H1N1

SANS JAVEL

- ▶ **Bactéricide** selon la norme EN 13697 (5 min) et EN 16615 (5 min) en conditions de saleté.
- ▶ **Fongicide** selon la norme EN 13697 (15 min) et EN 16615 (5 min) en conditions de saleté.
- ▶ **Actif sur Virus de la COVID-19** (SARS-CoV-2) en **1 minute** et de la grippe A (H1N1), du Coronavirus (Human coronavirus 229 E), et sur Herpes Simplex virus type 1 selon la méthodologie prescrite par la norme EN14476 en 5 min en conditions de saleté.

BENEFICES PRODUITS

- ▶ Spray dégraissant et désinfectant **prêt à l'emploi**.
- ▶ **Efficacité dégraissante** même sur les graisses brûlées et incrustées.
- ▶ Nouvelle formule **sans résidus chimiques agressifs**.
- ▶ **Testé dermatologiquement**.
- ▶ **Adapté aux surfaces alimentaires. Sans rinçage**.
- ▶ **S'intègre dans une démarche HACCP** selon la Directive 93/43/CEE relative à l'hygiène et la sécurité alimentaire.
- ▶ **Conforme au règlement européen n°648/2004 relatif aux détergents**. Tensio-actifs facilement biodégradables selon norme OCDE 301.



Conditionnement
Pistolet 750 ml

Référence
3045206612050

Le Geste sain

SANYTOL

PROFESSIONNEL

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT

Cuisine 750 ml

Nettoyant dégraissant désinfectant

à usage professionnel et grand public pour dégraisser et assainir les surfaces et appareils de préparation dans les cuisines.

COMPOSITION

Substance active biocide (TP2-4/AL) : 1,5 %
Peroxyde d'hydrogène.
Composant : moins de 5% agents de blanchiment oxygénés, phosphonates, agents de surface non ioniques, agents de surface amphotères ; désinfectant et parfums.

DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Liquide incolore

Odeur : Agrumes

pH : 2,9 – 3,1

Masse volumique : 1.00 – 1.01 g/cm³

MODE D'EMPLOI

1. Pour désinfecter, pulvériser directement sur la surface à nettoyer.
2. Pour les surfaces en contact avec les aliments : Laisser agir 1 ou 15 min selon l'action recherchée.
Pour les autres surfaces : Essuyer avec une lavette propre et humide.

Pour les surfaces délicates, faire un essai préalable sur une partie cachée. Ne pas utiliser sur les surfaces traitées anti-traces, en laiton, cuivre, bois naturel ou les aliments. Pour les surfaces en marbre ou en pierres calcaires, appliquer le produit avec une éponge humide et rincer après 5 min.

SECURITE

Ne pas ingérer. En cas de consultation d'un médecin, garder à disposition le récipient ou l'étiquette. Tenir hors de portée des enfants. EN CAS D'INGESTION : appeler un CENTRE ANTIPOISON (ORFILA : 01 45 42 59 59) ou un médecin en cas de malaise.

Formule déposée au Centre Antipoison de Paris.

FDS disponible sous www.quickfds.com

RECOMMANDATIONS

Produit Biocide : Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

Afin d'éviter tout risque pour les personnes et l'environnement, suivre le mode d'emploi. Ne pas mélanger avec d'autres produits chimiques. Conserver uniquement dans le récipient d'origine dans un endroit frais et bien ventilé. Ne pas réutiliser l'emballage vide. Eliminer l'emballage vide ou le produit non utilisé conformément aux prescriptions du règlement municipal d'élimination des déchets. Dans le second cas, le recyclage de l'emballage sera proscrit.

