

**LIQUIDE VAISSELLE DESINFECTANT
POUR PLONGE MANUELLE**



pH 7,5

► Nettoie, dégraisse et désinfecte la vaisselle, la verrerie, les ustensiles et batteries de cuisine.

► Sécurité des utilisateurs : sans ammonium quaternaire, sans aldéhydes.

► Concentré : un bidon de 5L permet de réaliser 500L de bain de trempage.

► Utilisable en centrale de dosage, ne colmate pas.

► Parfum pamplemousse.

► Propriétés mouillantes, émulsifiantes et désinfectantes renforcées grâce à la synergie des tensioactifs et des agents antibactériens rigoureusement sélectionnés.

► Haut pouvoir nettoyant et dégraissant : décolle rapidement les souillures alimentaires et émulsionne les graisses pour une vaisselle brillante et sans traces.

► Fonctionnement : les tensioactifs décrochent les salissures et émulsionnent les graisses pour les mettre en suspension dans le bain, ainsi, les agents antimicrobiens agissent directement sur la surface sans être gênés par des graisses ou résidus interférents.

LIEUX D'UTILISATION

- Cuisines centrales ou restaurants des collectivités publiques et privées (mairie, écoles, crèches, restaurants administratifs, maisons de retraite, foyers, entreprises, ...)
- Hôtels restaurants, campings, ...
- Ateliers attendant aux grandes et moyennes surfaces,
- Poissonneries, détaillants en produits laitiers & productions à la ferme, ...

NORMES MICROBIOLOGIQUES

Bactéricidie conforme à la norme EN 13697 sur les souches bactériennes de référence (*Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* et *Enterococcus hirae*), à la concentration de 1% pour 5 min de contact à 20°C, en conditions de saleté (3 g/l d'albumine bovine).

MODE D'EMPLOI

Pour laver le plus efficacement possible, économiser l'eau et l'énergie et protéger l'environnement, immerger la vaisselle au lieu de la laver au jet.

- 1- Dans un bac, diluer MELVECO Vaisselle Mains Désinfectant à 1%.
- 2- Immerger les vaisselles, verreries et matériels de cuisine dans la solution diluée.
- 3- Nettoyer.
- 4- Rincer à l'eau claire. Temps de contact pour l'action biocide : 5 minutes.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : liquide limpide vert.

pH : 7,5.

Odeur : pamplemousse.

Usage biocide : TP4. N,N(3-aminopropyl) dodecylamine, CAS n° 2372-82-9 : 1.2% (m/m). Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Contact alimentaire : Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires (Pour cette utilisation, rinçage obligatoire).

CONDITIONS D'EMPLOI

Consulter les précautions d'emploi sur l'emballage ou la FDS.

Nous ne saurions être responsables pour toutes applications du produit autres que celles exprimées dans cette notice.

EPI PRÉCONISÉS : gants.

FT1020004710020-1015

Vous souhaitez une démonstration :
contactez votre commercial ou
appelez-nous au 02.32.96.93.93

Nos fiches de données de sécurité sont
disponibles 24h/24 sur Internet à
l'adresse : www.quickfds.com

**Pour les équipements de
protection individuelle, consultez**

AT-PLUS