

LINGETTES DESINFECTANTES SANS RINÇAGE



► Prêt à l'emploi, permet une désinfection durant une fabrication.

► Désinfection rapide par essuyage humide des surfaces en contact alimentaire.

► Réduit les risques de contaminations directes et croisées dans les zones de préparation de nourriture.

► Renforce l'hygiène et la prévention des toxi-infections alimentaires (TIAC).

LIEUX D'UTILISATION

Nettoyage et désinfection des surfaces et des objets dans les cuisines collectives, restauration, hôtellerie et industries alimentaires,...

- Pour les plans de travail et petits matériels
- Pour le matériel de découpe : couteaux, machines à jambon, hachoirs, attendrisseurs, tables en bois
- Pour le matériel de conservation : vitrines frigorifiques, réfrigérateurs, caisses...
- Pour le matériel de conditionnement : plats, moules, ...

NORMES MICROBIOLOGIQUES

De la solution d'imprégnation :

Bactéricide :

EN 1276 dont *S. aureus*, *E. hirae*, *P. aeruginosa*, *E. coli*, en 5 min.

EN 13697 dont *S. aureus*, *E. hirae*, *P. aeruginosa*, *E. coli*, en 5 min.

Fongicide :

EN 1650 dont *C. albicans*, *A. niger*, en 5 min.

EN 13697 dont *C. albicans*, en 5 min.

Virucide :

EN14476 dont *Vacciniavirus Ankara*, *Adenovirus*, *Murines Norovirus*, *Poliovirus*, 5 min.

MODE D'EMPLOI

RECOMMANDATIONS POUR 1ère UTILISATION : Oter le couvercle du seau. Passer une lingette, prise au centre du bobinot, dans l'opercule du couvercle et bien le refermer.

Lingettes prêtes à l'emploi et à usage unique. Soulever la languette du couvercle, sortir une lingette jusqu'à la prédécoupe, puis la tirer d'un coup sec à l'horizontale. Passer la lingette sur les surfaces à nettoyer. Laisser sécher. Bien refermer le seau après utilisation.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : lingette non tissée imprégnée d'un liquide.

Taille de la lingette : 151 x 200 mm.

Couleur : blanc.

Grammage : 40 g/m².

Nombre de formats : 400.

Composition du non tissé : mélange de fibres de non tissé en fibres synthétiques et/ou naturelles.

Composition de la solution d'imprégnation : 2-Propanol – N° CAS: 67-63-0 – 70.00% (m/m).

Usage Biocide : TP2/TP4. 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.

FT1020004100015-0720

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

www.purodor-marosam.com