

KitchenPro Des

NETTOYANT ET DÉSINFECTANT EN UNE SEULE ÉTAPE

Performance

- ▲ Détergent désinfectant testé selon les normes européennes de désinfection pour une protection antimicrobienne de haut niveau
- ▲ Tue les bactéries et les levures, efficace contre les virus enveloppés et Norovirus

Efficacité

- ▲ Nettoie et désinfecte en une seule étape
- ▲ Pour une utilisation quotidienne sur toutes les surfaces de travail et les équipements alimentaires
- ▲ Équipement de dosage Ecolab garantissant une efficacité sans égale
- ▲ **Bactéricide** en conditions de saleté selon les normes EN 1276 et EN 13697 – 1%, 5 min.

Levuricide en conditions de saleté selon les normes EN 1650 et EN 13697 – 1%, 15 min.

Efficace sur Listeria et Salmonella selon la méthodologie des normes EN 1276 et EN 13697 en conditions de saleté - 1%, 5 min.

Actif sur les virus enveloppés (dont Coronavirus) en conditions de saleté selon la norme EN 14476 - 1,5%, 5 min.

Efficace contre Norovirus selon les directives DVV et RKI – 2,5%, 60 min.

Sécurité

- ▲ Système fermé sans contact direct avec le produit concentré
- ▲ Utilisation sans équipement de protection individuelle
- ▲ Code de couleur garantissant systématiquement la sélection du produit approprié pour le nettoyage requis

ECOLAB®

Une poche représente
jusqu'à 667
flacons avec pulvérisateur
prêts à l'emploi

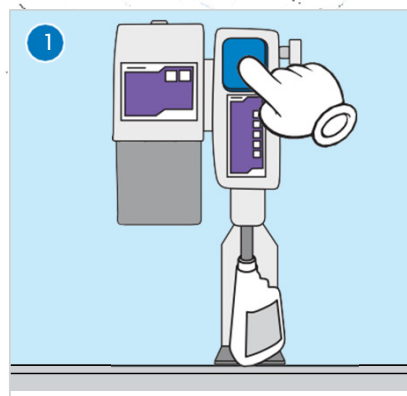


Bactéricide,
levuricide et actif
contre les virus
enveloppés
conformément aux
normes EN1276,
EN1650, EN13697
et EN 14476

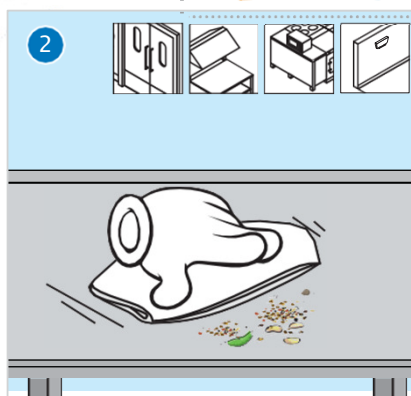


La durabilité compte...

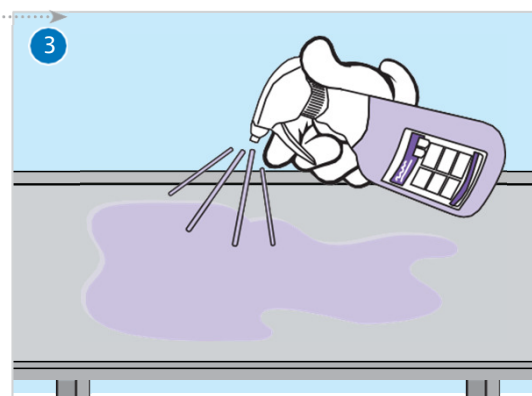
- 70% de réduction des déchets comparé à un conteneur standard de 10L
- Formules à haute concentration réduisant les coûts d'expédition
- Moins d'espace de stockage



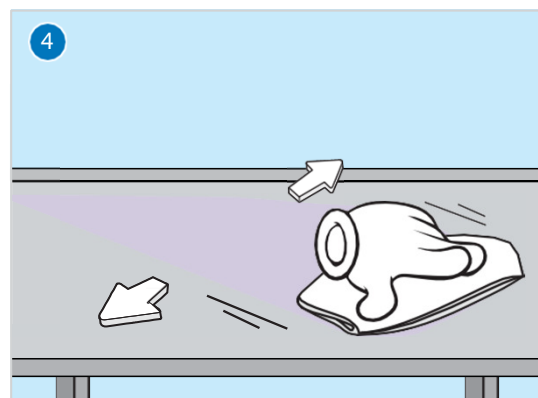
1. Préparez la solution avec de l'eau froide



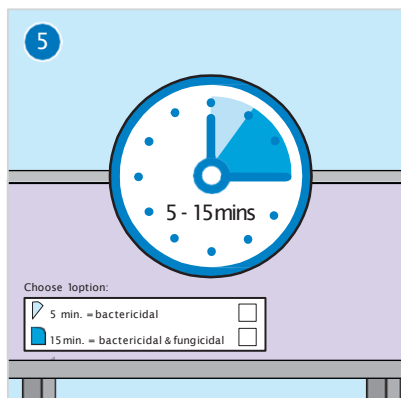
2. Éliminez les résidus non-adhérents



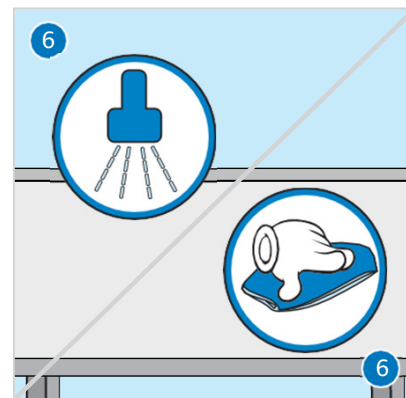
3. Appliquez la solution sur la surface



4. Étalez sur toute la surface



5. Laissez agir en fonction du type de micro-organisme



6. Rincez abondamment à l'eau claire. Sur les surfaces alimentaires, un contrôle du rinçage est obligatoire.

DOSAGE :

Conditions de saleté	%	temps
Bactéricide EN1276	1%	5 min
Levuricide EN1650	1%	15 min
Bactéricide EN13697	1%	5 min
Levuricide EN13697	1%	15 min
Actif sur les virus enveloppés (dont Coronavirus) selon EN 14476	1,5%	5 min
Norovirus murin	2,5 %	60 min
Conditions de propreté	%	temps
Bactéricide EN1276	0,5%	5 min
Levuricide EN1650	0,5%	15 min
Bactéricide EN13697	0,5% / 3 %	5 min / 1min
Levuricide EN13697	0,5%	15 min

NOTES :

En fonction de la méthode de travail, des conditions de nettoyage peuvent être applicables, si les surfaces sont pré-nettoyées et séchées avant la désinfection.

Préparation liquide, TP02 : désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides, TP04 : désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, à usage professionnel, concentrée.

100g de liquide contiennent : 7,5g chlorure de benzalkonium (CAS 68424-85-1) et 4,0g Lauryldipropylène triamine (CAS 2372-82-9).

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel !

Utilisez les produits biocides avec précaution.

Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement.

Ne pas rejeter directement le produit résiduel dans l'environnement. Éliminer le contenu/récipient dans une installation d'élimination des déchets agréée. L'emballage peut être éliminé en tant que déchet dangereux, ou en tant que déchet non dangereux s'il a été préalablement rincé, sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet.

Fréquence d'application: se référer au plan d'hygiène en place. Rincer à l'eau surfaces et matériel d'application.

Pour obtenir d'autres informations et des instructions de sécurité, lisez l'étiquette du produit et sa fiche de données de sécurité.

Ecolab bvba
Noordkustlaan 16C,
B-1702 Groot-Bijgaarden,
Phone: +32 2 467 51 11

Ecolab SNC
23 avenue Aristide Briand
CS 70107
94112 Arcueil cedex
Tél : 01 49 69 65 00
<http://fr-fr.ecolab.com>

www.ecolab.com

© 2020 Ecolab USA Inc. Tous droits réservés. KitchenPro Des_115969E-EU-FR_31 OCT 2020

PRODUIT	ARTICLE No.	TAILLE
KitchenPro Des	9081990	2 x 2L Poche
KitchenPro Des	10025305	650ml Bouteille à pulvérisateur
Spray Trigger	10025283	3 x 1 Pulvérisateur