



Réf : A24624 3D+ DEGRAISSANT DESINFECTANT MOUSSANT CONCENTRE 5L DESODOR U2



Dégraissant bactéricide, levuricide et virucide.

- ✓ Désinfection renforcée
- ✓ Sans parfum
- ✓ pH pur : 11 +/- 0,5
- ✓ Détruit 99.9% des micro-organismes

EFFICACE SUR TOUS LES VIRUS COMME CORONAVIRUS ET SES VARIANTS, H1N1...



ACTIVITÉ DÉSINFECTANTE SELON LES NORMES :

| Normes | Souches | Conditions |
|------------------------------|---|-----------------------------------|
| Bactéricide EN 1276 | Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Enterococcus hirae | 1% en 5 min, conditions de saleté |
| Bactéricide EN 13697 | | 2% en 5 min, conditions de saleté |
| Actif selon EN 1276 | Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium, Campylobacter jejuni | 1% en 5 min, conditions de saleté |
| Levuricide selon EN 1650 | Candida albicans | 1% en 5 min, conditions de saleté |
| Levuricide selon EN 13697 | | 1% en 5 min, conditions de saleté |
| Virucide selon EN 14476 + A2 | Adenovirus, Murine Norovirus | 2% en 5 min, condition de saleté |
| | Poliovirus | 3% en 60 min, condition de saleté |
| | SARS-CoV 2, Delta Variant | 2% en 15min, condition de saleté |

APPLICATION

Nettoyage et désinfection du petit matériel, des équipements, des pièces machines, des outils, des surfaces en industrie agro-alimentaire, chambres froides, collectivités, secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : Abattoirs, boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, Sur sols plastiques, carrelage, marbre, tables, murs. Pour sanitaires, chrome, inox, faïences. Efficace sur tous les virus comme Coronavirus et ses variants, H1N1 etc.

LIEUX D'UTILISATION

- Collectivités
- Entreprises de propreté
- CHR : hôtels, restaurants
- Santé : EHPAD, hôpitaux, etc.
- Cuisines

MODE D'EMPLOI

Pour les sols, diluer de 1 à 3% dans l'eau. Pour le petit matériel, par pulvérisation ou par trempage, diluer de 1 à 3%, selon le niveau de dégraissage/désinfection souhaité. Laisser agir minimum 5 min (jusqu'à 1h pour une activité virucide complète). Rincer à l'eau.

Faire un essai au préalable sur les surfaces sensibles aux alcalins.

* Rinçage obligatoire à l'eau sur les surfaces pouvant entrer en contact alimentaire.

CONDITIONNEMENT

Unité de conditionnement (U.C) : Bidon de 5L

Unité de vente (U.V) : Carton de 2 unités

Palettisation: 160 unités – 80 cartons

LEGISLATION

USAGE PROFESSIONNEL.

Catégorie biocide: TP 02 Désinfectants de surfaces sans contact direct avec les denrées alimentaires. TP 04

Désinfectants de surfaces en contact direct avec les denrées alimentaires. Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Utiliser les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez les étiquettes et les informations concernant le produit.

Consultez la fiche de données de sécurité (FDS), disponible sur simple demande.

Nos fiches techniques ont été réalisées dans l'état actuel de nos connaissances certains éléments sont susceptibles d'être modifiés. Photo non contractuelle. 16/03/2023 Indice 1.5



Retrouvez toutes nos fiches techniques sur www.sico.fr

SIEGE SOCIAL / HEADQUARTER
577 Rue du Pommarin B.P. 16 – Voreppe
38341 Moirans CEDEX France
Tél : +33 (0)4 76 50 85 50 / sico.commercial@sico.fr

