



### 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. Sans rinçage\*, ne laisse pas de traces.

#### 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