FICHE TECHNIQUE
Désinfection

3D+ DEGRAISSANT DESINFECTANT MOUSSANT CONCENTRE

A24624 - 5L

Dégraissant bactéricide, levuricide et virucide.

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

Contact Alimentaire

ACTIF SUR VIRUS ENVELOPPÉS comme Coronavirus, H1N1 (Grippe A)...

NORMES	SOUCHES	CONDITIONS
Bactéricide EN 1276	*Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli, Enterococcus hirae*	*1% en 5min, conditions de saleté*
Bactéricide EN 13697		*2% en 5min, conditions de saleté*
Actif selon EN 1276	*Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium, Campylobacter jejuni*	*1% en 5min, conditions de saleté*
Levuricide selon EN 1650	*Candida Albicans*	*1% en 5min, conditions de saleté*
Levuricide selon EN 13697		*1% en 5min, conditions de saleté*
Virucide selon EN 14476 + A2	*Adenovirus, Murine Norovirus*	*2% en 5min, conditions de saleté*
	Poliovirus	*3% en 60min, conditions de saleté*
	SARS-CoV 2, Delta Variant	*2% en 15min, conditions 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 plastiques, carrelage, marbre, tables, murs.
Pour sanitaires, chrome, inox, faïences.
Efficace sur tous les virus comme Coronavirus et ses variants, H1N1 etc.

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.

Lieux d'utilisation :

- Entreprises de propreté
- Collectivités
- Hôpitaux, EPHAD, Transports sanitaires
- Services techniques
- Entreprises d'assainissement, voiries
- Cuisines

Conditionnement :

Bidon de 5L
Unité de vente : Carton de 2 unités
Palettisation : 160 unités / 80 cartons

Legislation :

USAGE PROFESSIONNELS UNIQUEMENT
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. 01/06/2026 Indice 1

S.I.C.O.
MADE IN FRANCE

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

SARL AU CAPITAL DE 4 700 000 EUROS
R.C. GRENOBLE 57 B 150
SIRET 697 320 539 00045 – APE 8292 Z
N°TVA CEE : FR 71 697 320 539