FICHE TECHNIQUE

DÉSINFECTION





Réf: A21326 FLASH'GERM DÉTERGENT DÉSINFECTANT **DETARTRANT CONCENTRÉ 1L KING**

Détergent détartrant désinfectant dégraissant sans parfum multi-usages.

- Extrêmement concentré 1L = 100L de produit prêt à l'emploi
- Sans parfum
- √ À base d'acide lactique
- ✓ Actifs 100% d'origine végétale
- ✓ Formulé sans dérivés pétroliers ou additifs chimiques
- Biodégradabilité ultime sur 100% de la formule







ACTIVITÉ DÉSINFECTANTE SELON LES NORMES:

Normes	Souches	Conditions	Dilution
Bactéricide EN 1276	Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli, Enterococcus hirae	5 min à 20°C, condition de saleté, 3g/l albumine bovine	1%
Bactéricide EN 13697			
Levuricide EN 1650	- Candida Albicans	5 min à 20°C, condition de saleté, 3g/l albumine bovine	1%
Levuricide EN 13697			
Virucide EN 14476 + A1	Virus enveloppés (Modèle MVA) type Influenza virus (H1N1), herpes virus, Coronavirus, Hepatitis B et C, HIV	5min à 20°C, condition de saleté, BSA 3g/L + eythrocytes 3mL/L	1%

DONNÉES TECHNIQUES

pH pur: 2 +/-1 pH à 1%: 2.8 +/-0.5

APPLICATION

Applicable sur toutes les surfaces lavables : sols, plans de travail, éviers, parois verticales, petits matériels... Utilisable en lavage manuel, auto-laveuse, centrale de dilution et trempage.

Efficace sur les virus enveloppés comme Coronavirus et ses variants. H1N1 etc.

Propriétés dégraissantes et nettoyantes renforcées. Casse le biofilm chimique et organique. Efficace sur les micro-dépôts de calcaire.

Compatible inox et tous matériaux à l'exception des surfaces sensibles aux acides du type marbre ou pierres fragiles.

LIEUX D'UTILISATION

- Cuisines, restaurations collectives
- Sanitaires
- Collectivités
- Etablissements de santé, crèches

MODE D'EMPLOI

Diluer à 1% (soit 10g/L d'eau) avant emploi, à l'aide bouchon doseur ou d'une centrale de dilution. Appliquer le produit sur toute la surface à nettoyer- Laisser agir minimum 5 minutes. Frotter ou brosser si nécessaire.

*Rincer obligatoirement à l'eau claire sur les surfaces en contact avec les denrées alimentaires. Ne pas utiliser pur.

CONDITIONNEMENT

Unité de conditionnement (U.C): Flacon 1L Unité de vente (U.V) : Carton de 4 unités Palettisation: 420 unités - 105 cartons

LEGISLATION

STRICTEMENT RESERVE AUX PROFESSIONNELS. Formule soutenue dans le cadre de la règlementation BPR N°528/2012. Catégorie biocide : TP2 - TP4. Dangereux. Respecter les précautions d'emploi. 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, 30/07/2021 Indice 3.3



Retrouvez toutes nos fiches techniques sur www.sico.net

SIÈGE SOCIAL / HEADQUARTER 577, rue du Pommarin B.P. n° 16 - VOREPPE 38341 Moirans CEDEX France TEL: +33 (0)4 76 50 85 50 / commercial@sico.net MADE IN FRANCE

