



### Réf : A24108 3D+ DEGRAISSANT DÉSINFECTANT MOUSSANT 750CC DESODOR U2



Dégraissant bactéricide, levuricide et virucide prêt à l'emploi.

- ✓ Désinfection renforcée
- ✓ Sans parfum
- ✓ pH: 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	En 5 min, conditions de saleté
Bactéricide EN 13697		En 5 min, conditions de saleté
Bactéricide EN 1276	Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium, Campylobacter jejuni	En 5 min, conditions de saleté
Lévuricide selon EN 1650	Candida albicans	En 15 min, conditions de saleté
Lévuricide selon EN 13697		En 5 min, conditions de saleté
Virucide selon EN 14476 + A2	Adenovirus, Murine Norovirus	En 5 min, conditions de saleté
	Poliovirus	En 60 min, conditions de saleté
	SARS-CoV 2, Delta Variant	En 15 min, 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.

#### LIEUX D'UTILISATION

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

#### MODE D'EMPLOI

Vaporiser directement sur la surface à désinfecter. Laisser agir minimum 5 min (jusqu'à 1h pour une activité virucide complète) Rincer\*.

\*Rincer à l'eau le matériel ou les surfaces pouvant entrer en contact avec les aliments.

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

#### CONDITIONNEMENT

Unité de conditionnement (U.C) : Flacon vaporisateur 750mL

Unité de vente (U.V) : Carton de 6 unités

Palettisation: 630 unités – 105 cartons

#### LEGISLATION

USAGE GRAND PUBLIC ET PROFESSIONNEL.

Catégorie biocide: TP2 Désinfectants de surfaces sans contact direct avec les denrées alimentaires.

TP4 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.

26/07/2023 Indice 1.1



Retrouvez toutes nos fiches techniques sur [www.sico.fr](http://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](mailto:sico.commercial@sico.fr)

