



3D+ DEGRAISSANT DÉSINFECTANT MOUSSANT

A24108 - 750ML

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

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



NORMES	SOUCHES	CONDITIONS
Bactéricide EN 1276	<i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Enterococcus hirae</i>	En 5min, conditions de saleté
Bactéricide EN 13697		En 5min, conditions de saleté
Actif selon EN 1276	<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella Typhimurium</i> , <i>Campylobacter jejuni</i>	En 5min, conditions de saleté
Levuricide selon EN 1650	<i>Candida Albicans</i>	En 15min, conditions de saleté
Levuricide selon EN 13697		En 5min, conditions de saleté
Virucide selon EN 14476 + A2	<i>Adenovirus</i> , <i>Murine Norovirus</i>	En 5min, conditions de saleté
	<i>Poliovirus</i>	En 60min, conditions de saleté
	SARS-CoV2, Delta Variant	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 :

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.

● Lieux d'utilisation :

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

● Conditionnement :

Flacon vaporisateur 750mL

Unité de vente : Carton de 6 unités

Palettisation : 630 unités / 105 cartons

● Legislation :

USAGE GRAND PUBLIC ET PROFESSIONNELS

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. 01/06/2026 Indice 1