

► RESERVE A L'USAGE PROFESSIONNEL

KITCHEN



DESPLUSIUM DIPP N°62 NETTOYANT-DESINFECTANT CUISINE

Numéro d'inventaire: 37184 ■ ■

Description et propriétés principales

- ✓ formule nettoyante qui élimine toutes les salissures et qui désinfecte toutes les surfaces lavables (murs, sols, meubles, etc.), les appareils et accessoires
- ✓ destiné à: cuisines centrales collectives, restauration commerciale et collective à caractère social, ateliers attenants aux grandes et moyennes surfaces, poissonniers, détaillants en produits laitiers, production à la ferme et entrepôts
- ✓ bactéricide à 1% selon la norme EN 1276 en 5 minutes et levuricide à 1% selon la norme EN 1650 en 15 minutes

Mode d'emploi et dosage

- s'utilise manuellement ou mécaniquement (autolaveuse)
- diluer le produit à 1% dans l'eau (100 ml de produit pour 10 L d'eau)
 - **bactéricide**: laisser agir 5 min et rincer à l'eau claire · rincer les surfaces traitées après la période d'application
 - **levuricide**: laisser agir 15 min et rincer à l'eau claire · rincer les surfaces traitées après la période d'application
- ne pas mélanger avec d'autres détergents et produits acide

Environnement · Législation · Normes

- les agents de surface contenus dans cette préparation respectent les critères de biodégradabilité définis dans le règlement (CE) no 648/2004 relatif aux détergents
- DIPP N°62 est conforme à la réglementation française relative aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation
- numéro d'inventaire: 37184

Données techniques

- aspect: liquide
- couleur: mauve
- odeur: typique
- densité relative (20°C): 0,995
- pH 100%: 7,1
- solubilité dans l'eau: complètement soluble

Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc être prises pour des spécifications.

Recommandations particulières

Manipulation

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation, d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de données de sécurité correspondante (Material Safety Data Sheet).

Stockage

Conservé le produit dans son emballage d'origine bien fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Données logistiques

- référence: 6205
- unité de vente: 1x5L
- unités par carton: 4x5L
- type de fermeture: bouchon
- cartons par palette: 32 (4x8 cartons)
- code EAN - unité de vente: 5420035620519
- code EAN - carton: 5420035620526