



KitchenPro DesSpecial

NETTOYER ET DÉSINFECTER EN MÊME TEMPS

Performance

- ▲ Désinfectant testé conformément aux normes EN pour une protection élevée contre les micro-organismes
- ▲ Agit contre les bactéries, les levures et les norovirus

Efficacité

- ▲ Nettoie et désinfecte en même temps
- ▲ Convient au nettoyage quotidien de toutes les zones servant à la préparation d'aliments, mais aussi aux équipements
- ▲ Efficacité optimale obtenue avec les doseurs Ecolab

Sécurité

- ▲ Pas de contact avec le produit concentré grâce à un système fermé
- ▲ Manipulation de la solution prête-à-l'emploi sans équipement particulier de protection*
- ▲ Système de code couleur garantissant le choix du bon produit pour le bon usage.

* le règlement BGV A1 impose le port de gants pour tous les travaux de nettoyage

Un sachet équivaut
jusqu'à 167
 pulvérisateurs remplis de
 solution prête-à-l'emploi

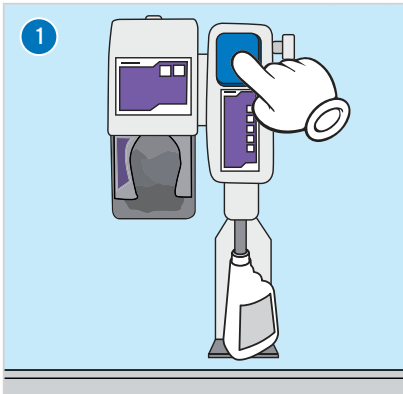
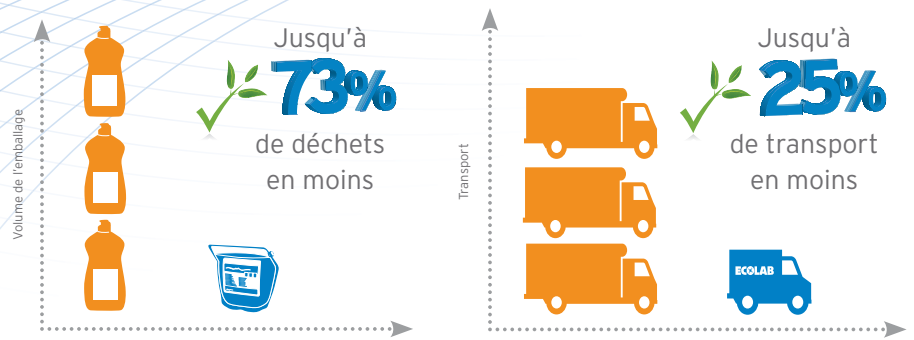


Produit un effet
 bactéricide et
 lévuricide con-
 forme aux normes
 EN1276,
 EN1650,
 EN13697

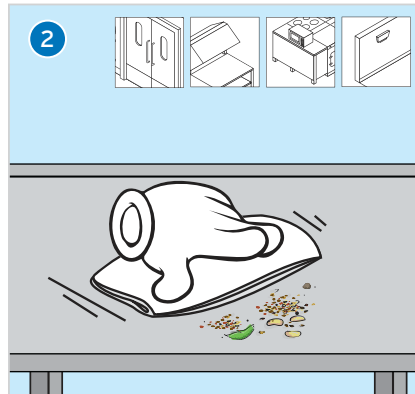


Durabilité

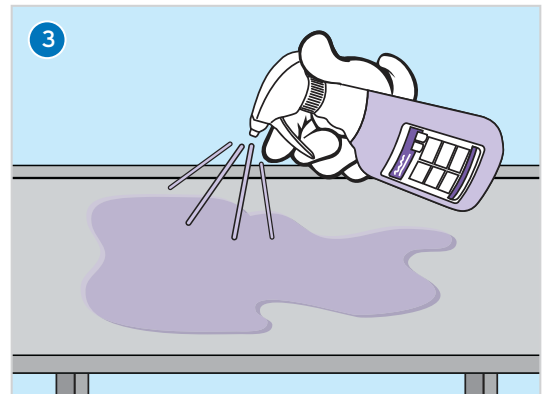
- ▶ Sa formulation très concentrée réduit le poids à transporter
- ▶ Nécessite moins d'espace de stockage



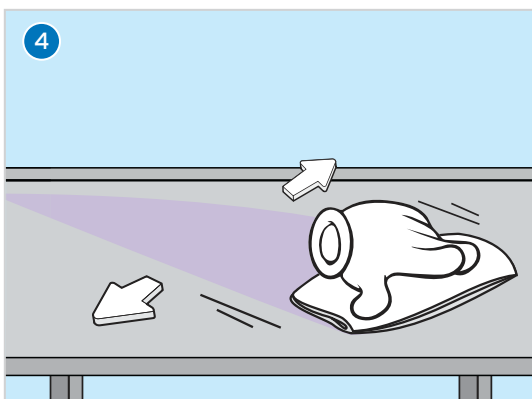
1. Reconstituer la solution avec de l'eau froide



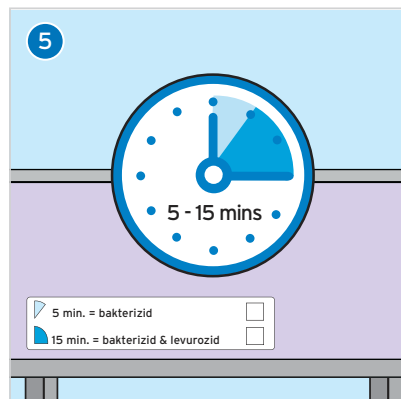
2. Enlever les saletés



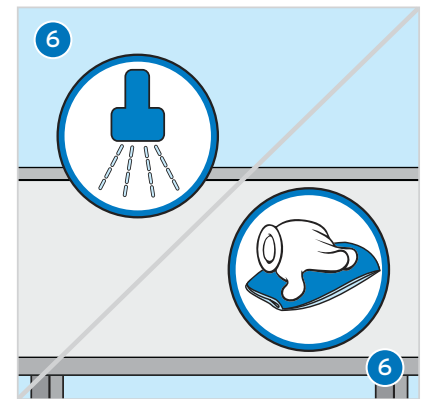
3. Appliquer le produit en appuyant sur la buse à mousse



4. Répartir le produit sur la totalité de la surface



5. Respecter la durée d'action en fonction des micro-organismes concernés



6. Bien rincer à l'eau claire.

DOSAGE

Exposition faible	%	Durée
EN 1276 bactéricide	1,5%	5 min
EN 1650 lévuricide	2%	15 min
EN 13697 bactéricide	2% / 5%	5 min / 1min
Exposition élevée	%	Durée
EN 1276 bactéricide	1,5%	5 min
EN 1650 lévuricide	1,25%	15 min
EN 13697 bactéricide	2%	15 min
EN 13697 lévuricide	3% - 2,75%	15 min / 1 min

Pour reconstituer la solution prête à l'emploi, utiliser le doseur Ecolab.

MODE D'EMPLOI

Réservé à un usage professionnel!

Ne pas mélanger à d'autres produits!

Lisez attentivement les mises en garde sur la fiche de données de sécurité et l'emballage d'origine. Nous vous recommandons de porter systématiquement des gants et des lunettes de protection lors du remplacement du sachet de concentré. Autorisé dans les zones de transformation de produits alimentaires.

pH (100 %)

6	7	8	9	10	11
---	---	---	---	----	----

CONDITIONS DE CONSERVATION

À conserver uniquement dans l'emballage d'origine entre 0 et 40 °C. Conserver le sachet bien fermé.

CONDITIONNEMENT

2 sachets de 2 litres	9079720
Pulvérisateurs vides d'une contenance de 650 ml	10025302
3 buses à mousse	10025283