

**ECOLAB®**

# KitchenPro AziDes

## DÉSINFECTANT ACIDE ET ANTICALCAIRE

### Performance

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

### Efficacité

- ▲ Nettoie et désinfecte en même temps et produit un effet légèrement anticalcaire
- ▲ 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

- ▲ Système fermé, donc pas de contact avec le produit concentré
- ▲ Manipulation de la solution prête-à-l'emploi sans équipement particulier de protection\*
- ▲ Système de code couleur facilitant l'emploi 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 50**  
 pulvérisateurs remplis de  
 solution prête-à-l'emploi

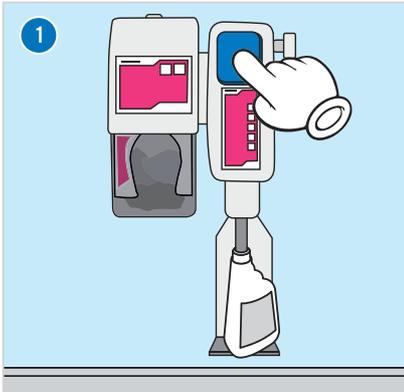
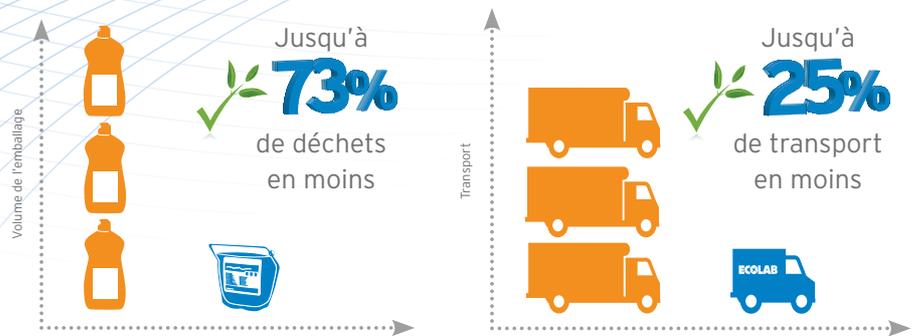


Produit un  
 effet bactéricide  
 et lévuricide con-  
 forme aux normes  
 EN1276,  
 EN1650,  
 EN13697

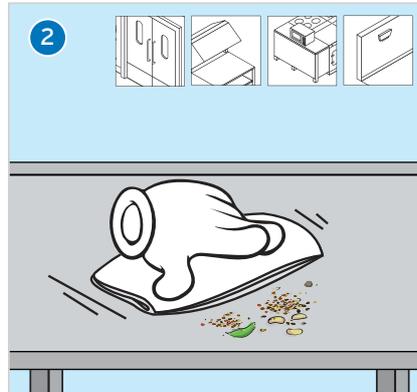


## Durabilité

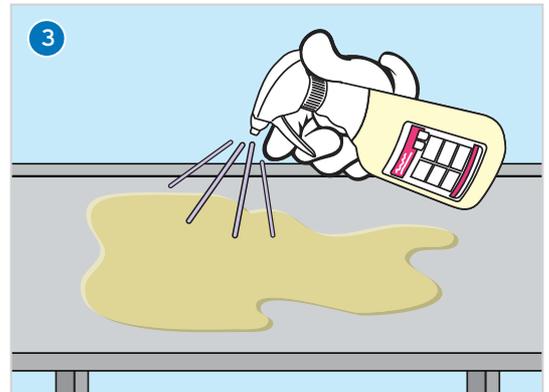
- ▶ Sa formulation très concentrée réduit le poids à transporter
- ▶ Nécessite moins d'espace de stockage



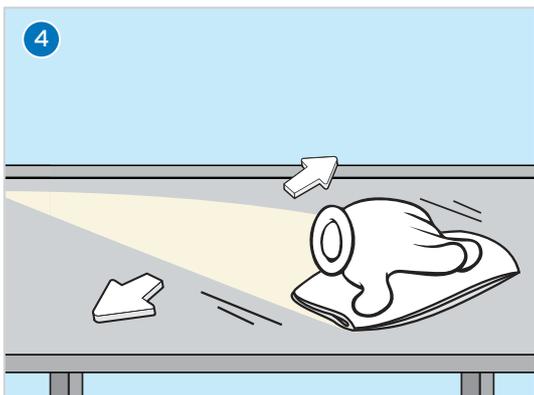
1. Reconstituer la solution avec de l'eau froide



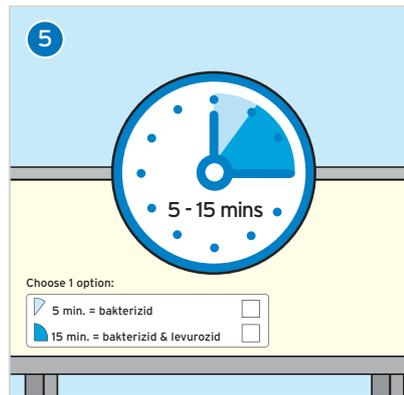
2. Enlever les saletés



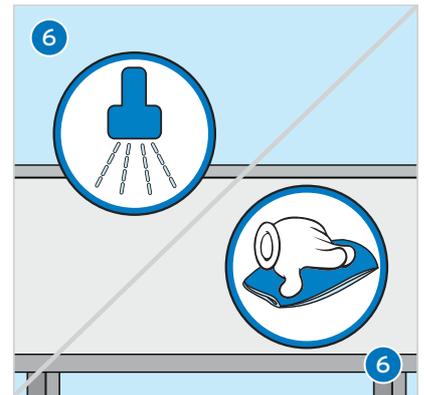
3. Appliquer le produit en appuyant sur la buse à mousse



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 élevée	%	Durée
EN 1276 bactéricide	2%	5 min
EN 1650 lévuricide	2%	15 min
EN 13697 bactéricide	7%	5 min
EN 13697 lévuricide	7%	15 min

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

## MODE D'EMPLOI

### Réservé à un usage professionnel !

Respecter 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 %)

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

## 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	9082010
Pulvérisateurs vides d'une contenance de 650 ml	10025303
3 buses à mousse	10025283

Ecolab Europe GmbH  
Richtstr. 7  
CH-8304 Wallisellen

Ecolab Deutschland GmbH  
Ecolab-Allee 1  
D-40789 Monheim am Rhein  
Tel: +49 (0)2173 599-1900

Ecolab GmbH  
Rivergate - Handelskai 92  
A-1200 Wien  
Tel: +43 (0)1 7152550

Ecolab (Schweiz) GmbH  
Kägenstrasse 10  
CH-4153 Reinach  
Tel: +41 61 466 94 66  
www.ch.ecolab.eu

**ECOLAB**