



Réf : A11412 3D+ DÉSINFECTANT DEGRAISSANT ALCALIN 5L DESODOR U2

Pour le nettoyage et la désinfection des sols et surfaces

- ✓ Désinfection renforcée
- ✓ Conforme contact alimentaire indirect
- ✓ Sans rinçage*
- ✓ pH: 11 +/- 0,5
- ✓ Détruit 99.9% des micro-organismes

ACTIF SUR VIRUS ENVELOPPÉS :
Coronavirus, H1N1 (Grippe A)...



ACTIVITÉ DÉSINFECTANTE SELON LES NORMES :

Normes	Souches	Conditions
Bactéricide EN 1276	Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Enterococcus hirae	5% en 5 min, conditions de saleté
Bactéricide EN 13697		4% en 5 min, conditions de saleté
Actif selon EN 1276	Salmonella typhimurium, Listeria monocytogènes et Legionella pneumophila	2%
Lévuricide selon EN 1650	Candida albicans	4% en 15 min, conditions de saleté
Lévuricide selon EN 13697		4% en 5 min, conditions de saleté
Actif selon EN 1650	Dekkera bruxellensis	2%
Actif sur virus enveloppés selon EN 14476	Vacciniavirus modèle MVA	10% en 5 min, condition de saleté

APPLICATION

Nettoyage et désinfection du petit matériel, des équipements, des pièces machines, des outils, des surfaces en industrie agro-alimentaire, collectivités. Sur sols plastiques, carrelage, marbre, tables, murs. Pour sanitaires, chrome, inox, faïences.

Sans rinçage*, ne laisse pas de traces.

LIEUX D'UTILISATION

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

MODE D'EMPLOI

Nettoyage : Diluer de 1 à 4 % dans l'eau. Pour les sols, sans rinçage, diluer entre 1 % et 2 % selon leur état.

Désinfection : Par pulvérisation ou par trempage, diluer de 2 à 10%, selon le niveau de désinfection souhaitée à 5 %. Laisser agir 15 min. Rincer* ou essuyer avec un chiffon.

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

Convient pour toutes les surfaces lavables.

CONDITIONNEMENT

Unité de conditionnement (U.C) : Bidon de 5L

Unité de vente (U.V) : Carton de 4 unités

Palettisation: 128 unités – 32 cartons

LEGISLATION

USAGE GRAND PUBLIC ET PROFESSIONNEL.

****Conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 modifié relatif aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (rinçage obligatoire si contact alimentaire).**

Catégorie biocide: TP 02 Désinfectants de surfaces sans contact direct avec les denrées alimentaires. TP 04 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. 02/07/2020 Indice 3.5

FICHE TECHNIQUE

DÉSINFECTION



Retrouvez toutes nos fiches techniques sur
www.sico.net

SIÈGE SOCIAL / HEADQUARTER
577, rue du Pommarin B.P. n° 16 - VOREPPE
38341 Moirans CEDEX France
TEL : +33 (0)4 76 50 85 50 / commercial@sico.net



SARL AU CAPITAL DE 2 700 000 EUROS / R.C. GRENOBLE 57 B 150 / SIRET 697 320 539 00045 - APE 8292 Z / N°TVA CEE : FR 71 697 320 539