

Dégraissant Désinfectant Moussant Chloré

DETERQUAT AMC



DETERQUAT AMC permet le nettoyage et la désinfection simultanée des matériels de cuisine et locaux en Industrie alimentaire. Collectivités et Restauration. Bactéricide selon EN 1276. Fongicide selon EN 1650.

■ PROPRIÉTÉS :

Dégraissant désinfectant moussant concentré chloré permettant le nettoyage et la désinfection simultanée des matériels et locaux en Industrie agro-alimentaire.

Polyvalent, son fort pouvoir dégraissant lui permet d'éliminer facilement les graisses par saponification, puis sa réserve de matières actives désinfectantes vous garantit un haut pouvoir désinfectant.

Laisse les surfaces brillantes après traitement.

Homologué par le Ministère de l'Agriculture sous le numéro 2030364 - Numéro d'inventaire SIMMBAD 7823.

■ MODE D'EMPLOI :

Dosage recommandé avec un poste de désinfection de 1 à 2 % dans l'eau selon temps de contact et pouvoir désinfectant recherché. Rincer à l'eau potable.

Utilisation en canon à mousse de 2 à 4 %.

■ PRÉCAUTIONS :

Symbole : corrosif

Précautions : voir étiquette

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Dangereux : respecter les précautions d'emploi

■ COMPOSITION :

Hypochlorite de sodium à 32,57 g/L

< à 5 % de phosphonates, d'agent de surface non ionique, agent chloré

■ LÉGISLATION :

Les agents de surfaces utilisés dans ce produit respectent les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation relative aux détergents CE N°648/2004: biodégradabilité est d'au moins 70% dans les vingt-huit jours. Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 19.12.2013)

Formule déposée au centre anti-poisons de Nancy : 03 83 22 50 50

■ CARACTÉRISTIQUES :

Etat : liquide jaune

pH à 1% : 11,75

Masse volumique : 1,13 g/cm³

■ PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES :

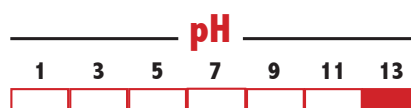
Bactéricide selon EN 1276 à 1,5 %

Bactéricide selon EN 13697 à 2 %

Fongicide selon EN 1650 à 4 %

■ CONDITIONNEMENT :

Bidon de 05 L (carton de 4)



RÉSERVÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL



CUISINE



Tour de l'horloge
4 place Louis Armand - 75603 PARIS CEDEX 12
TEL : 0 820 20 21 70 - FAX : 0800 10 21 70 - www.laxel.fr