

## FICHE TECHNIQUE

Référence 2857

## DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT CHLORÉ AMC



- Sa formulation alcaline moussante et chlorée, en font un incontournable pour la **désinfection et le nettoyage des surfaces en contact avec les denrées alimentaires**.
- Grâce à la synergie de ses tensioactifs non ioniques, il présente une **très grande capacité à dégraisser**.
- **Homologué par le ministère de 'Agriculture sous le n°2030364.**
- **Virucide EN14476, sporicide, bactéricide et levuricide.**

### Caractéristiques

Couleur	Jaune
Aspect	Liquide limpide
pH	12.25
Densité	1,11 g/cm3 +/- 0,02
Biocide	Produit Biocide: dangereux - respectez les précautions d'emploi. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
Stockage	Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid.
Contient, parmi d'autres composants	Inférieur à 5 % : phosphonates, agent de surface non ionique, agent chloré.

### Mode d'emploi

- Utiliser la solution préparée immédiatement après dilution.
- Ne pas stocker la solution préparée.
- Application par traitement des surfaces par des générateurs de mousse ou par des satellites de distribution.
- Application sur surfaces ouvertes.
- Effectuer un pré rinçage et utiliser le produit à la dose adéquate.
- Rincer ensuite avec de l'eau potable.
- Sur les surfaces verticales, avec un canon à mousse, pulvériser de bas en haut, laisser agir quelques minutes (15 à 30 mn) puis rincer, à l'eau potable, de haut en bas.

### Conditionnement



bidon 5L



4 pièces / colis