



Réf: A21329 4D+ 5L DESODOR U2

Détergent détartrant désinfectant dégraissant multi-surfaces.

- ✓ Extrêmement concentré 5L = 250L de produit prêt à l'emploi
- ✓ Sans parfum
- ✓ Adapté pour auto-laveuse et centrale de dilution à 2%
- ✓ A base d'acide lactique
- ✓ Actifs 100% d'origine végétale
- ✓ Formulé sans dérivés pétroliers ou additifs chimiques
- ✓ Biodégradabilité ultime sur 100% de la formule



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



ACTIVITÉ DÉSINFECTANTE SELON LES NORMES :

Normes	Souches	Conditions	Dilution
Bactéricide EN 1276	Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli, Enterococcus hirae	5 min à 20°C, condition de saleté, 3g/l albumine bovine	2%
Bactéricide EN 13697			
Levuricide EN 1650	Candida Albicans	5 min à 20°C, condition de saleté, 3g/l albumine bovine	2%
Levuricide EN 13697			
Virucide EN 14476 + A1	Virus enveloppés (Modèle MVA) type Influenza virus (H1N1), herpes virus, Coronavirus, Hepatitis B et C, HIV	5min à 20°C, condition de saleté, BSA 3g/L + erythrocytes 3mL/L	2%

DONNÉES TECHNIQUES

pH pur: 2 +/- 0.5

pH à 2% : 2.8 +/-0.5

APPLICATION

Applicable sur toutes les surfaces lavables : sols, plans de travail, évier, parois verticales, petits matériels... Utilisable en lavage manuel, auto-laveuse, centrale de dilution et trempage.

Efficace sur les virus enveloppés comme Coronavirus et ses variants, H1N1 etc.

Propriétés dégraissantes et nettoyantes renforcées. Casse le biofilm chimique et organique. Efficace sur les micro-dépôts de calcaire.

Compatible inox et tous matériaux à l'exception des surfaces sensibles aux acides du type marbre ou pierres fragiles.

LIEUX D'UTILISATION

- Cuisines, restaurations collectives
- Sanitaires
- Collectivités
- Etablissements de santé, crèches
- Etc.

MODE D'EMPLOI

Diluer à 2% (soit 20g/L d'eau) avant emploi, à l'aide du flacon doseur ou d'une centrale de dilution. Appliquer le produit sur toute la surface à nettoyer- Laisser agir minimum 5 minutes. Frotter ou brosser si nécessaire.

**Rincer obligatoirement à l'eau claire sur les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.*

Ne pas utiliser pur.

CONDITIONNEMENT

Unité de conditionnement (U.C) : Bidon
Unité de vente (U.V) : Carton de 2 unités
Palettisation : 160 unités – 80 cartons

LEGISLATION

STRICTEMENT RESERVE AUX PROFESSIONNELS. Formule soutenue dans le cadre de la réglementation BPR N°528/2012. Catégorie biocide : TP2 – TP4. Dangereux. Respecter les précautions d'emploi. 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. 21/04/2023 Indice 3.4



Retrouvez toutes nos fiches techniques sur www.sico.fr

SIEGE SOCIAL / HEADQUARTER
577 Rue du Pommarin B.P. 16 – Voreppe
38341 Moirans CEDEX France
Tél : +33 (0)4 76 50 85 50 / sico.commercial@sico.fr

