

APESIN food



Désincrustant désinfectant liquide en milieu alimentaire

- 2 en 1 Nettoyant et désinfectant
- Ultra-détartrant
- Polyvalent

Performances

- APESIN food est la solution idéale pour le nettoyage et la désinfection en une seule opération permettant une réutilisation rapide et sûre des surfaces dans les cuisines et industries de transformation des aliments.
- Acide et ultra-détartrant, il élimine parfaitement toutes les salissures minérales et des dépôts calcaire.
- Elimine les dépôts graisseux, de protéines ainsi que des salissures microbiennes.
- Le spectre d'activité de APESIN food a été testé et prouvé conformément aux normes européennes EN.
- APESIN food permet des résultats rapides et sûrs sans laisser de résidus.
- Polyvalent, il peut s'employer par aspersion, pulvérisation, canon à mousse ou nettoyeur haute pression.

Domaines d'application

- Convient à toutes les surfaces et équipements résistants aux acides en acier inoxydable, plastique, céramique, porcelaine, bois verni ou métal.
- Ne pas appliquer sur des sols en pierre calcaire ou tout autre matériau sensible aux acides.
- Produit conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des surfaces pouvant se trouver en contact de denrées alimentaires, arrêté du 19/12/13.
- Pour des informations détaillées, voir la page suivante: Normes et spectre d'activité.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement.

Utilisation

- Appliquez le produit dilué sur une éponge ou une lavette, étalez-le (environ 40 ml / m²), et respectez les temps d'action indiqués selon la concentration du produit.
- Mouillez complètement la surface à traiter.
- Laisser la solution agir en fonction des temps d'action. Pour plus d'informations, voir page suivante: Normes et spectre d'activité.
- Rincez à l'eau claire.
- BC-VN051320-34

Ingrédients:

Ingrédients pour 100g: 5,6g LACTIC ACID, 5 - <15% surfactants anioniques

Sites de production et développement durable :



Précautions d'utilisation, de stockage et de conservation

Sécurité: Produit réservé à un usage strictement professionnel. Pour plus d'informations, consulter la fiche de données sécurité disponible sur demande pour les professionnels, et accessible sur wmprof.com. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Stockage: Entreposer à température ambiante dans le récipient d'origine. A protéger du gel.

Environnement: Ne jeter que les emballages entièrement vides dans les containers spéciaux

Utilisation et Dosage



Doser selon l'utilisation et le degré de salissure. Suivez les instructions ci-dessous.



Voir le temps d'action indiqué à la page suivante..



Idéal pour le nettoyage de toutes les surfaces en milieu alimentaire.



Application mousse: Peut être utiliser en diffuseur ou canon à mousse.

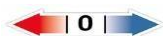


Unité de vente

Ref. d'achat.: No. 714915 2 x 5L

Le partenaire à votre service

pH:



APESIN food



Désincrustant désinfectant liquide en milieu alimentaire

Désinfection des surfaces : Alimentaire / industriel & institutionnel		Temps d'action			
		1 min.	5 min.	15 min.	30 min.
Bactericide					
EN 1276	charge organique faible		1%		
	charge organique élevée		3%		
EN 13697	charge organique faible		2%		
	charge organique élevée		3%		
Levuricide					
EN 1650	charge organique faible			1%	
	charge organique élevée			4%	
EN 13697	charge organique faible				
	charge organique élevée			14%	
Fongicide					
EN 1650	charge organique faible			89%	
EN 13697	charge organique faible			75%	
Virucide					
EN 14476 (spectre complet)	charge organique élevée				4 %
EN14476 efficacité contre les virus enveloppés (incl. HIV, HBV, HCV)	charge organique élevée		1,5 %		
EN 14476 (Vacciniavirus)	charge organique élevée		1,5 %		
EN 14476 (MNV)	charge organique élevée				4 %
EN 14476 (Rotavirus)	Sans charge organique		1 %		
EN 14476 (Adenovirus)	charge organique élevée				2 %
EN 14476 (Poliovirus)	charge organique élevée				4 %
EN 14476 (SV 40)	charge organique élevée		5 %		2 %

