

Détergent désinfectant neutre PRO LINE VAISSELLE



Description

PL5LVD est un détergent désinfectant neutre pour le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en cuisine particulièrement adapté pour la plonge manuelle

Propriétés principales

PL5LVD est un produit adapté pour une utilisation sur tout type de vaisselle et toutes les surfaces généralement rencontrées dans le domaine de la cuisine.

Sa formule le rend particulièrement efficace sur un large spectre de micro-organismes, quelle que soit la dureté de l'eau.

Avantages

- Permet le nettoyage et la désinfection de la vaisselle en toute sécurité pour le personnel
- Efficace sur un large spectre de micro-organismes, améliorant le niveau d'hygiène
- Compatible pour une utilisation avec toutes les duretés d'eau
- Facile à rincer

Conditions d'utilisation

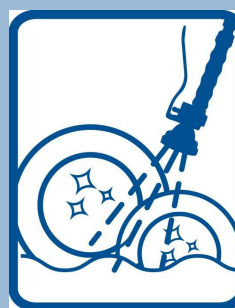
Pour des surfaces souillées, toujours faire précéder la désinfection d'un premier nettoyage suivi d'un rinçage à l'eau potable.

Méthode générale de nettoyage et de désinfection :

En plonge manuelle :

- 1- Diluer le produit à une concentration comprise entre 10 et 15 ml/l, pour un effet bactéricide (eau chaude à 30-50°C)
- 2- Appliquer la solution à l'aide d'une lavette, d'une brosse, par trempage ou par un poste de désinfection
- 3- Laisser agir 1 minute minimum
- 4- Rincer abondamment à l'eau potable les surfaces en contact avec les denrées alimentaires
- 5- Laisser sécher - Ne pas essuyer

PL5LVD



Données techniques

Aspect Liquide limpide incolore à jaune pâle

pH pur 20°C 7.2-8.4

Densité relative (20°C) 1.005

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles séparément sur la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue sur Internet www.tikitea.pf

Stockage dans l'emballage d'origine fermé, protégé des températures extrêmes

Compatibilité produit

Suivant nos instructions d'utilisation, **PL5LVD** est adapté pour une utilisation sur tous les matériels généralement rencontrés en cuisine.

Normes

Désinfection validée suivant norme européenne NF EN 1040 suivant rapport d'essai IRM N°440/1215-1.

Le produit Pro-line liquide vaisselle désinfectant est bactéricide sur les souches de référence *Pseudomonas aeruginosa* DSM 939 et

Staphylococcus aureus DSM 799 à la concentration de 0.05% (v/v) pour un temps de contact de 1 minute, à une température obligatoire de 20°C selon la norme européenne NF EN 1040 (avril 2006).

Législation

Produit conforme à la législation relative :

- aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (décret du 17.06.98)
- à la biodégradabilité des détergents (décret et arrêtés du 24.12.87)

Conditionnement disponible

Code article Conditionnement

Rèf : PL5LVD - Bidon de 5L - 16*18*23 cm - 5.3 kg brut - Ean 3342410126077