

# Optimum Plonge Désinfectant

Dégraissant désinfectant plonge manuelle

## Description

Dégraissant désinfectant est un liquide neutre dégraissant désinfectant pour la plonge manuelle.

## Propriétés principales

Optimum Plonge Désinfectant est un dégraissant bactéricide et fongicide sur *Candida albicans*, qui nettoie et désinfecte en une seule opération lors du nettoyage manuel de la vaisselle et du matériel de cuisine.

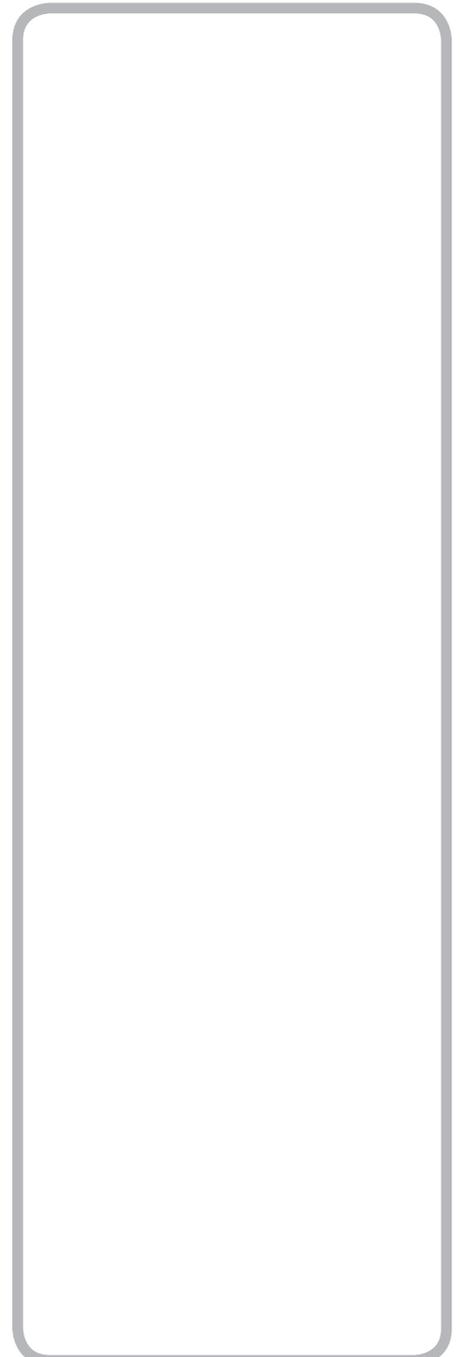
Les tensioactifs assurent l'émulsion et l'élimination rapide des salissures grasses. Les composés désinfectants permettent une désinfection rapide et efficace.

## Avantages

- Permet de nettoyer et désinfecter en une seule opération
- Sûr pour les utilisateurs et respectueux des surfaces
- Dégraissant puissant
- Actif sur *Salmonelle* et *Listeria*

## Mode d'emploi

1. Préparer une solution à une concentration de 5g/L (0,5%) dans un bac ou utiliser directement un doseur automatique pour une solution prête à l'emploi.
2. Eliminer les déchets les plus importants de la surface des pièces à nettoyer.
3. Laisser agir 5-10 minutes. Laver et brosser si nécessaire.



# Optimum Plonge Désinfectant

Dégraissant désinfectant plonge manuelle

## Données techniques

Aspect :	liquide jaune, pâle
Densité relative (20°C) :	1.012
pH pur :	8.5 – 9.5

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production normale et ne doivent pas être considérée comme des spécifications.

## Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, Optimum Plonge Désinfectant est adapté aux matériaux généralement rencontrés en cuisine.

## Recommandations pour la manipulation et le stockage

**Manipulation** : les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité, accessible sur Internet : <https://sds.sealedair.com>

**Uniquement pour usage professionnel.**

**Stockage** : conserver dans son emballage d'origine, fermé, à l'abri des températures extrêmes.

## Législation

Produit conforme à la législation relative

- au Règlement Détergent E 648/2004,
- au nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des dentées alimentaires (décret du 17.06.98) Produit Biocide TP4 (désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux) Normes
- Activité bactéricide à 0.5% selon la norme T72-301, en présence d'eau dure 30°F/protéine à 42°C en 3 minutes de contact
- Actif sur Listeria et Salmonelle à 0.5% selon la norme T72-301, à 42°C en 1 minute de contact,
- Actif sur levure selon la norme EN1275.

## Conditionnements disponible

Code article :	Conditionnement
100852646	2 x 5L
100852645	20L

Ce document à une valeur informative et ne constitue en aucun cas un base légale. La Fiche de Données de Sécurité et l'étiquette doivent rester les documents réglementaires de référence.