

ECOLAB®
Everywhere It Matters.

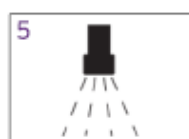
BacSurf EL 300 DÉTERGENT/DÉSINFECTANT NEUTRE

BacSurf EL 300 est un nettoyant/désinfectant neutre, moussant et sans parfum. Il permet un nettoyage efficace et détruit les micro-organismes dans les zones de préparation alimentaire. **BacSurf EL 300** est bactéricide en selon la norme EN 1276 et fongicide selon la norme EN 1650. La formation de mousse permet une excellente adhésion aux parois verticales et penchées. Le produit peut être utilisé pour le nettoyage des pièces amovibles des équipements de préparation tels que trancheur, mixer, batteur mélangeur, etc...

Applications : pour toutes les surfaces de préparation alimentaire résistantes à l'eau (Ex: sols, murs, carreaux, surfaces métalliques non peintes et autres équipements).



CONSIGNES D'UTILISATION



1 Consulter le plan d'hygiène et l'étiquette du produit pour le détail des informations d'utilisation. Porter des vêtements de protection appropriés lors de la manipulation du produit.

2 Diluer le produit à 0,75% - 1,25% pour les systèmes de pulvérisation, et à 2- 3% pour les systèmes mousse.

3 Appliquer sur les surfaces et brosser si nécessaire.

4 Laisser agir 5-15min

5 Rincer entièrement avec de l'eau propre

SPECIFICITES / INFORMATIONS

- Liquide légèrement jaune avec une faible odeur.
- pH : 7,5 - 8,0 (100%).
- Densité : 0,99 - 1,01 (20°C).
- Les tensio-actifs utilisés sont biodégradables conformément au règlement 648/2004/CE.
- 100 g de liquide contient 4 g de N-(3 aminés pro pyl)-N-dodécylpropane-1, 3 -diamine.
- **Utiliser un désinfectant sécuritaire. Toujours lire les informations produit avant utilisation.**
- Eliminer les emballages que si vide et fermée.
- **Utilisation professionnelle uniquement.**

INFORMATIONS DE SECURITE

Ne pas mélanger avec d'autres produits.
Ce produit est classé comme dangereux selon la directive 1999/45/EC et ses amendements. Pour de plus amples informations se référer à l'étiquette du produit et à la fiche de sécurité du produit.

STOCKAGE

Stocker entre 0°C et 30°C dans le contenant d'origine uniquement.

CONDITIONNEMENT

Container ProTec de 200 kg

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

BacSurf EL 300 est certifié par les normes suivantes:

- EN 1276, 1,25 % en condition de saleté, 20°C, 5 minutes.
- EN 1276, 0,5% en condition de saleté, 40°C, 5minutes.
- EN 1650, 1,25%, 15 minutes.