

KitchenPro Oxy Foam S

Spray désinfectant prêt à l'emploi, pratique et facile, très bonne efficacité détergente.

Formule H₂O₂ ultra rapide en une seule étape et sans parfum, spécialement conçue pour une grande diversité de surfaces.

La performance compte...

La formulation H₂O₂ innovante couvre un spectre très large d'applications.

- ▲ Technologie H₂O₂ ultra rapide.
- ▲ Nettoyage et désinfection rapides en une seule étape sur une grande variété de surfaces.
- ▲ Spray pratique et prêt à utiliser.
- ▲ Spectre d'activité très large: bactéricide, virucide et sporicide (ex. C.difficile, Norovirus).
- ▲ Temps de contact réduit.

La sécurité compte...

Autorisé pour le nettoyage et la désinfection des surfaces en contact avec les aliments.

- ▲ Les ingrédients actifs se décomposent en eau et en oxygène.

La durabilité compte...

Protège l'environnement

- ▲ Formule 100% sans solvant et sans chlore.

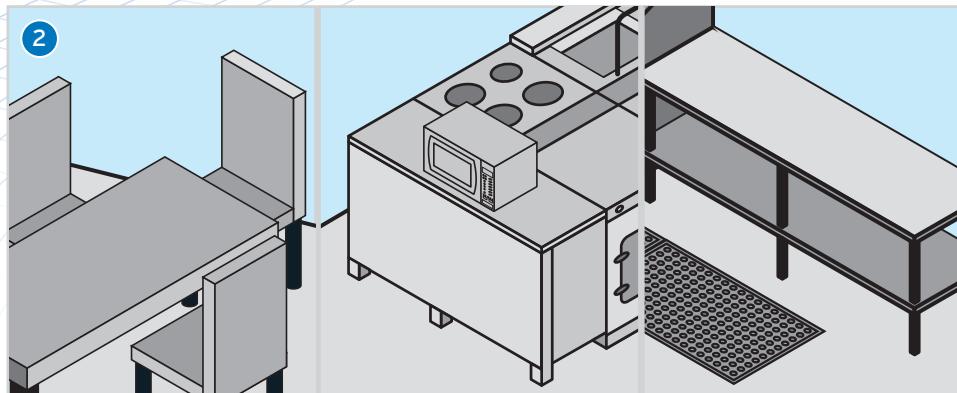


Un flacon
de KitchenPro
Oxy Foam S nettoie
et désinfecte
**jusqu'à
150 m²**





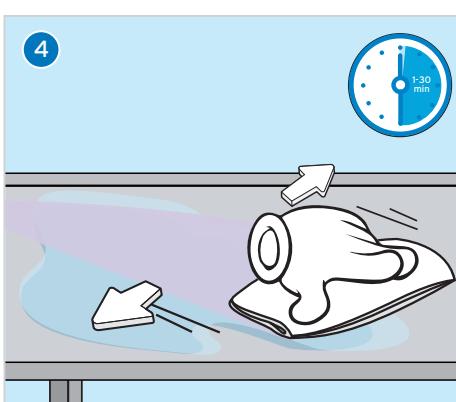
1. Des informations d'utilisation supplémentaires sont disponibles dans le plan d'hygiène. Débranchez tout appareil électrique avant le nettoyage. Portez des gants pour bénéficier d'une meilleure hygiène.



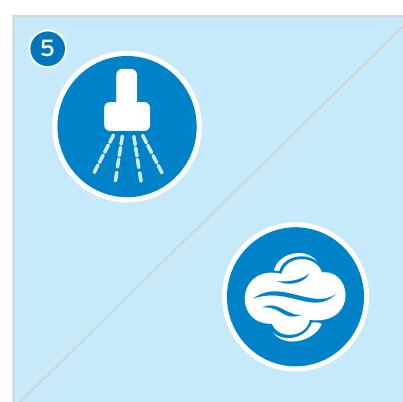
2. Nettoyage et désinfection faciles en une seule étape pour une grande variété de surfaces : pièces de vie (tables, chaises, surfaces horizontales), zones de traitement/ préparation des aliments, sols de cuisine, murs, etc.



3. Pulvérisez KitchenPro Oxy Foam S à 30 cm de distance pour nettoyer et désinfecter les surfaces.



4. Étalez sur la surface pour qu'elle soit intégralement mouillée. Laissez le produit agir pendant la durée indiquée pour désinfecter la surface.



5. Il peut être nécessaire de rincer avec de l'eau potable, selon la zone d'application :
 - Le rinçage est nécessaire sur les surfaces alimentaires.
 - Pas de rinçage lorsque aucun contact direct avec les aliments n'est prévu dans tout environnement de préparation ou de consommation alimentaire. Laissez sécher. Si nécessaire, faites briller la surface avec un chiffon jetable sec.

Bactéricide EN 13727	1 minutes
Levuricide EN 13624	1 minutes
Fongicide EN 13624	5 minutes
Virucide EN 14476	2 mn* / 30 mn
Bactéricide EN 14476	1 mn* / 15 mn
Bactéricide EN 16615	1 minutes
Levuricide EN 16615	1 minutes
Fongicide EN 16615	5 minutes
Sporicide EN 13704	30 minutes*

Conditions propres

En fonction de la méthode de travail, des conditions de nettoyage peuvent être applicables, si les surfaces sont nettoyées et séchées avant la désinfection.

CONDITIONNEMENT

9092840 KitchenPro Oxy Foam S 6 x 750ml

Ecolab snc
23 avenue Aristide Briand
CS 70107
94112 ARCUEIL cedex
Tel: 01 49 69 67 06

www.ecolab.com

© 2017 Ecolab USA Inc. Tous droits réservés.

NOTES

- ▲ Ne pas utiliser sur des surfaces sensibles aux agents oxydants, telles que le marbre, le cuivre ou le laiton.
- ▲ Substance active : 100 g contiennent 1,5 g de peroxyde d'hydrogène (CAS 7722-84-1)

SÉCURITÉ

- ▲ Utilisez les biocides avec précaution.
- ▲ Réservé à un usage exclusivement professionnel.
- ▲ Lisez toujours l'étiquette et les informations sur le produit avant de l'utiliser. Pour obtenir d'autres informations et des instructions de sécurité, lisez la fiche de données de sécurité.
- ▲ Ne pas mélanger avec d'autres produits !
- ▲ Ne rejeter que des emballages vides et fermés.

STOCKAGE

Ce produit doit être stocké dans son emballage d'origine fermé, entre 5°C et 25°C dans un espace frais, sec et sans exposition directe au soleil.

ECOLAB®