

CONPACK ASEP TA 35

**Nettoyage et désinfection
en une seule phase.**
Sans chlore ni
ammoniums quaternaires.

**Une excellente alternative
aux produits formulés à base
de chlore et d'ammoniums
quaternaires.**



Produit **autorisé et enregistré**
comme biocide TP2, TP3 et TP4
avec le **numéro d'inventaire 81947**.



Détergent désinfectant, légèrement moussant pour le nettoyage et la désinfection manuelle et par mousse en une seule phase de tout type de surfaces, machines et équipements en contact avec les denrées alimentaires (cuisines, industrie agro-alimentaire, etc.).

CARACTÉRISTIQUES :

- > Nettoyage et désinfection en une seule phase.
- > Puissante action bactéricide, levuricide et virucide.
- > Adapté au nettoyage et à la désinfection de tout type d'installations et surfaces tant dans les cuisines collectives que l'industrie agro-alimentaire : sols, murs, ustensiles et équipements de préparation...
- > Contient des composants qui confère au produit un haut pouvoir mouillant et pénétrant, le rendant particulièrement efficace sur tout type de surfaces poreuses ou rugueuses.
- > Mousse compacte et à haute persistance sur les surfaces verticales.
- > Peut être utilisé avec tout type d'eau. Sa teneur en séquestrants évite la formation de dépôts calcaires lorsqu'il est utilisé avec de l'eau dure.
- > Son application avec des équipements mousse type SpitFoam System permet de nettoyer de grandes surfaces, y compris verticales, avec une économie importante de produit, de temps et de main-d'œuvre.
- > Sa formulation à base de trialkylamine, sans ammoniums quaternaires ni chlore, facilite le rinçage et minimise le risque de contamination des aliments.
- > Peut-être utilisé à toutes températures de travail.
- > Produit très économique en raison de son efficacité élevée aux doses d'utilisation.
- > En raison de sa forte concentration, il offre un rendement d'application très élevé.