Dégraissant Désinfectant

CAPXEL DENGRAS FOOD

JUSTE DOSE

Désinfectant

1

Remplir le flacon avec 700ml d'eau

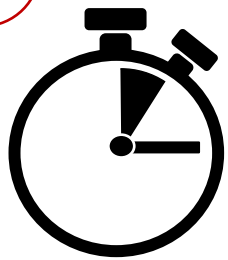
2

Visser la capsule sur le flacon jusqu'à ce le produit soit dosé

3

Revisser la tête du pulvérisateur, le produit est prêt

4



Respecter le temps de contact

PROPRIÉTÉS

DENGRAS FOOD est un dégraisseur de multiples utilités, il possède dans sa formulation des composants désinfectants à base d'ammoniums quaternaires. Destiné au nettoyage de surfaces de tout type à l'intérieur des cuisines et d'industries alimentaires. C'est un dégraissant à base de glycoalcools, facile à rincer. Approprié pour nettoyer et désinfecter les machines, les surfaces, les ustensiles

DENGRAS FOOD, accompli les suivantes normes:
NORMA UNE-EN 13697 Pour les Bactéricides et Fongicides dans les surfaces, les milieux ambiants et l'Industrie Alimentaire.
NORME UNE-EN 14476 Pour Virucides dans les surfaces, les milieux ambiants et l'Industrie Alimentaire.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Liquide transparent
Couleur : Vert
PH(5%): 12.5
Densité (20° C): 1'030 g/cc.
Demande Chimique d'Oxygène (DCO): 236.89 g/Kg
Contenu en phosphores (P): 0 g/Kg

Résultats Microbiologiques	Concentration		Temps contact
	%	mL/L	
UNE-EN 14476 Virucide	5%	50 mL/L	5 mins
UNE-EN 13697 Listericide	0,6%	6 mL/L	5 mins
UNE-EN 13697 Fongicide	3%	30 mL/L	15 mins
UNE-EN 13697 Bactericide	2,5%	25 mL/L	5 mins

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO): 30 jours.

Ph CAPXEL DENGRAS FOOD

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

SECURITE: Se référer à la FDS.
Solution diluée: non classée dangereuse à la manipulation. Il est recommandé de porter des gants et de lunettes de protection lors du changement de bidon.

Gants de protection

QUI480195

DETERCENTRE-CLEOR
8, rue Louis BLERIOT – 63800 COURNON D'AUVERGNE Tel:04 73 84 92 92 / contact@detercentre-cleor.fr