

Ultra BAC®

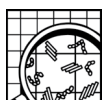
LAVAGE VAISSELLE DÉSINFECTANT

Détergent liquide désinfectant pour le lavage de la vaisselle en machine

Désinfecte la vaisselle et les ustensiles de cuisine

Sans chlore - Pas d'émanation

Fort pouvoir séquestrant - Efficace toutes eaux
Stoppe le développement des mauvaises odeurs



> Utilisation

Détergent liquide dégraissant, désinfectant selon la norme EN 13697 en conditions de saleté à 55° C pour le lavage automatique de la vaisselle - tunnel de lavage et machine monozone. Nettoie et désinfecte en une seule opération. Élimine les dépôts de graisses et les taches tenaces pouvant se trouver sur la vaisselle. Sa formule riche en agents séquestrants évite la formation du tartre et les dépôts de calcaire.

> Mode d'emploi

Solution concentrée pour un usage professionnel avec un système de dosage automatique. Doser le produit entre 1,5 et 3,5 g/L en fonction de la dureté de l'eau et du type de salissure à 55 °C (température du bain de lavage). Pour une action désinfectante bactéricide selon la norme EN 13697 en conditions de saleté, doser le produit à 3,5 g/L. Rincer à l'eau potable après utilisation. À la dilution d'emploi le produit ne présente pas d'incompatibilité avec les matériaux couramment rencontrés.

> Composition

Chlorure de didécyldiméthylammonium (1 %), phosphonates.

Biodégradabilité ultime des agents de surface selon le règlement (CE) n° 648/2004 et ses modifications. Fiche de données de sécurité, conforme au règlement REACH (CE) n° 453/2010 mise à disposition. Formule déposée au centre antipoison de Nancy : + 33 (0)3 83 22 50 50.

> Caractéristiques

- Etat physique : Liquide.
- Couleur : Fluorescent.
- Odeur : Caractéristique.
- pH direct : 13,5 +/- 0,5.
- Densité à 20 °C : 1,20 +/- 0,05.

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

> Propriétés microbiologiques

ACTIVITÉ	TEMPS	CONCENTRATION	NORMES
Bactéricide à 55 °C	1 min	3,5 g/L	EN 13697

> Précautions d'emploi

Respectez les précautions d'emploi (établies selon les règles européennes en vigueur en matière de classification et d'étiquetage des produits chimiques). Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit. Utilisez les biocides avec précaution. Produit biocide destiné à la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires (groupe 1- TP 2 et 4). Utilisation réservée aux professionnels. Se reporter à la fiche de données de sécurité.

> Logistique

	12 kg	24 kg
Conditionnement	bidon	bidon
Colis	1 bidon	1 bidon
Colis dim. ext. (cm)	22,8 x 19 x 31,1 H	38,3 x 30 x 23,9 H
Poids brut	12,5 kg	25,1 kg
Code produit	001098	001097

Ces informations, données à titre indicatif, sont le reflet de nos meilleures connaissances. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité. Photos non contractuelles.

GEH

Parc d'Activités des Cortots
12, rue des Cortots - 21121 Fontaine-lès-Dijon
Tél. : 0810 026 826 - geh@geh.fr - www.geh.fr

CUISINE