



WI FOOD DDM+

4

DÉTERGENT DÉSINFECTANT MOUSSANT

Dégraissant Désinfectant Moussant,
dégraisse et désinfecte toutes les surfaces



ÉCONOMIQUE

VIRUCIDE
EN14476



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.



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



> Utilisation

Dégraissant et désinfectant en milieu alimentaire, destiné au nettoyage des sols et des surfaces.

Spécialement recommandé pour l'élimination des salissures organiques, graisses d'origine animale ou végétale, sang et protéines.

> Mode d'emploi

Solution concentrée pour un usage professionnel avec un système de dosage automatique.

Utilisation en dilution à 1 %, rincer à l'eau potable après utilisation.

> Composition

Chlorure de didécylmethylammonium et agents de surface parmi d'autres.

> Caractéristiques

- Etat physique : Liquide.
- Couleur : Incolore.
- Odeur : Caractéristique.
- pH direct : 13,5 +/- 0,5.
- Densité à 20 °C : 1,00 +/- 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

ACTIVITE	NORME	SOUCHES	TEMPS	DOSE
VIRUCIDE	EN 14476*	Coronavirus 229e	1 MIN	1,0 %
BACTERICIDE	EN 13697*	Escherichia coli	5 MIN	0,5 %
		Staphylococcus aureus		
		Enterococcus hirae		
FONGICIDE ET LEVURICIDE	EN 13697*	Aspergillus niger	15 MIN	1,0 %
		Candida albicans		

* en condition de saleté

> Précautions d'emploi

Se reporter à la fiche de données de sécurité.

Utilisation réservée aux professionnels.

> Logistique

	5 Kg
Conditionnement	carton
Colis	1
Colis dimensions extérieurs (cm)	23,5 X 18,5 X 14 H
Poids brut	5,208 kg
Code produit	131004

CUISINE