



Actipur Dégraissant désinfectant pour cuisine - prêt à l'emploi - Enzy-pin - Flacon de 750ml

Dégraissage et désinfection quotidienne des points de contacts et surfaces alimentaires

Ce produit est idéal pour désinfecter et dégraisser toutes les surfaces et points de contacts en univers alimentaires (banques réfrigérées, ateliers de transformation, plans de travail, tables, ...)

Triple alliance des enzymes aux propriétés naturelles de dégradation des graisses et des matières organiques, des dérivés issus de la Résine de Pin des Landes aux pouvoirs dégraissant et solvant et de l'acide lactique.

- Bactéricide, levuricide, action virucide
- Efficace sur Salmonelle et Listeria
- 99,3 % d'ingrédients d'origine végétale et minérale
- Désinfectant biosourcé issu de la fermentation de sucres
- Conçu et fabriqué en France

Caractéristiques :

- Aspect : liquide légèrement opalescent.
- Couleur : légèrement ambrée, sans colorant.
- Odeur : thym citron.
- Masse volumique (20 ° C) : 1,015 g/cm³.
- pH : 2,2

Mode d'emploi :

- Pulvériser sur une lavette et nettoyer les surfaces.
- Laisser agir 5 à 15 min selon l'activité recherchée
- Essuyer.
- Rincer à l'eau potable lorsque les surfaces sont destinées à entrer en contact avec les denrées alimentaires (conformément à l'arrêté du 19/12/2013).

Utilisable sur vitres et inox. Rinçage recommandé pour les surfaces en inox.

Composition :

Contient parmi d'autres composants : moins de 5% : agents de surface non ioniques, agents de surface anioniques. Parfum. Enzymes. Désinfectants : acide lactique (CAS n°79-33-4 : 30,45 g/l) ; acide glycolique (CAS n°79-14-1 : 2,84 g/l). Contient aussi : eau, glycérine, solvant.

Précaution : ne pas appliquer sur des surfaces sensibles aux acides comme le marbre, le béton, le ciment, les bois cirés ou huilés, etc. Il est recommandé de tester la compatibilité des matériaux sur une surface peu visible avant toute première utilisation.

Produit biocide (AL) à usage professionnel et grand public (TP2 et TP4)