

PLONGE VSL BACTERICIDE

LIQUIDE VAISSELLE DÉSINFECTANT POUR PLONGE MANUELLE



pH 7

► Nettoie, dégraisse et désinfecte la vaisselle, la verrerie, les ustensiles et batteries de cuisine.

► Utilisable en centrale de dosage, ne colmate pas.

► Parfum citron.

► Propriétés mouillantes, émulsifiantes et désinfectantes renforcées grâce à la synergie des tensioactifs et des agents antibactériens.

► Haut pouvoir nettoyant et dégraissant : décolle rapidement les souillures alimentaires et émulsionne les graisses pour une vaisselle brillante et sans traces.

► Fonctionnement : les tensioactifs décrochent les salissures et émulsionnent les graisses pour les mettre en suspension dans le bain, ainsi, les agents antimicrobiens agissent directement sur la surface sans être gênés par des graisses ou résidus interférents.

LIEUX D'UTILISATION

- Cuisines centrales ou restaurants des collectivités publiques et privées (mairie, écoles, crèches, restaurants administratifs, maisons de retraite, foyers, entreprises, ...)
- Hôtels restaurants, campings, ...
- Ateliers attenants aux grandes et moyennes surfaces,
- Poissonneries, détaillants en produits laitiers & productions à la ferme, ...

MODE D'EMPLOI

Pour laver le plus efficacement possible, économiser l'eau et l'énergie et protéger l'environnement, immerger la vaisselle au lieu de la laver au jet.

- Pour un simple lavage, ce produit s'utilise manuellement de 25 à 60 ml/litre d'eau suivant le degré de salissure et le degré d'encrassement et l'activité désinfectante recherchée.
- Plonger la vaisselle, verrerie, et les objets divers dans le bac. Laisser tremper entre 5 et 30 minutes. Nettoyer comme à l'accoutumée. Rincer la vaisselle.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : liquide limpide jaune.

pH : 7.

Densité : 1.005 ± 0,005.

Odeur : citron.

Substances actives :

48g/kg de chlorure de benzalkonium (CAS n°68424-85-1)

Type de préparation : SL – Concentré soluble.

TP04 : Désinfectant pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Utiliser les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

Contact alimentaire : Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires (Pour cette utilisation, rinçage obligatoire).

CONDITIONS D'EMPLOI

Consulter les précautions d'emploi sur l'emballage ou la FDS. Nous ne saurions être responsables pour toutes applications du produit autres que celles exprimées dans cette notice.

EPI PRÉCONISÉS : gants.

NORMES MICROBIOLOGIQUES (en conditions de saleté)

Bactéricidie :	
20°C	EN1276 à 3% en 5 min ; à 1% en 15 min ; sur <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella typhimurium</i> à 2% en 5 min EN13697 à 3.5% en 5 min ; à 2% en 15 min ; sur <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella typhimurium</i> à 3%, en 5 min EN16615 sur <i>Enterococcus hirae</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Staphylococcus aureus</i> à 15% en 5 min
45°C	EN1267 sur <i>Enterococcus hirae</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella typhimurium</i> à 1,5% en 5 min EN13697 sur <i>Enterococcus hirae</i> à 2.5% en 5 min ; sur <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella typhimurium</i> à 2% en 5 min
Levuricide	
20°C	EN1650 à 1.5% en 15 min, à 3% en 5 min EN13697 à 3.5% en 5 min, à 2.5% en 15 min EN16615 à 2% en 5 min
45°C	EN1650 à 2% en 5 min, à 1% en 15 min EN13697 à 2.5% en 5 min ; à 2% en 15 min
Fongicide (sur <i>aspergillus brasiliensis</i>) :	
20°C	EN1650 à 4% en 15 min EN13697 à 5% en 15 min
45°C	EN1650 à 5% en 15 min EN13697 à 5% en 15 min
Virucidie	
20°C	EN14476 sur MVA à 3% en 5 min, sur Norovirus à 6% en 30 min, sur Adenovirus à 6% en 30 min, sur Coronavirus HCoV 229E à 1% en 5 min EN1667 sur MVA à 4% en 5 min, sur Norovirus à 6% en 30 min, sur Adenovirus en 5% en 30 min ; sur Coronavirus HCoV 229E à 1% en 5 min
45°C	EN14476 et EN16777 sur MVA à 3% en 5 min, Parvovirus murin à 4% en 30 min ; sur Coronavirus HCoV 229E à 2% en 5 min

FT 1020004429005-0123 MELVECO PLONGE VSL BACTERICIDE

Vous souhaitez une démonstration :
contactez votre commercial ou
appelez-nous au 02.32.96.93.93

Nos fiches de données de sécurité sont
disponibles 24h/24 sur Internet à
l'adresse : www.quickfds.com

**Pour les équipements de
protection individuelle, consultez**

