

IDOS ND2 Inox

Contact alimentaire**Nettoyant, détartrant, désinfectant -spécial surfaces inox-****Actif sur Listéria et Salmonelle**

CARACTERISTIQUE PHYSICO – CHIMIQUES :

- Aspect : liquide fluide
- Couleur : rouge
- Odeur : florale
- pH : 2,25

Biocide TP2, TP4 : préparation liquide prête à l'emploi à effet curatif.

Substance active biocide : Chlorure de didécyl diméthyl ammonium N° CAS (7173-51-5) : 24,5g/l



CONDITIONNEMENT :

- 6 pulvérisateurs de 750ml

CONFORMITE

BACTERICIDE - LEVURICIDE

Bactéricide : selon la norme EN 1276 et EN 13697 en conditions de saleté au temps de contact de 5 minutes.

Levuricide : EN 1650 + A1 et EN 13697 (sur Candida Albicans) en conditions de saleté au temps de contact de 15 minutes.

Virucide : sur la souche INFLUENZA –H1N1- selon la norme EN 14476 en conditions de saleté au temps de contact de 60 minutes.

IDOS ND2 INOX est conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 (modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013) relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

PROPRIETES

- **IDOS ND2 Inox** nettoie, désinfecte et détartre les surfaces inox dans le domaine alimentaire :
Éléments de cuisines inox, lave-mains, meubles, plans de travail, crédences, éviers, étals de poissonnerie...
- Agit tout aussi efficacement sur les surfaces carrelées, faïence ou résine pour l'élimination de toutes souillures de types minérales.
- Elimine parfaitement les traces et coulures de calcaires, le voile terne et laisse un aspect brillant sur les surfaces inox.

MODE D'EMPLOI

- Pulvériser sur les surfaces à traiter.
- Laisser agir quelques instants.
- Frotter.
- Rincer à l'eau claire.

Avant**et****Après traitement**