



Innovation Technical
Chemical Concept



NETTOYANT PROFESSIONNEL **SWIFT & CLEAN** DÉGRAISSANT DÉSODORISANT



en
5 mn

DÉSINFECTANT INTÉGRAL

- **BACTÉRICIDE, FONGICIDE, VIRUCIDE • DÉTACHANT ET DÉSODORISANT**
- **BIODÉGRADABLE À 93% SELON OCDE 302B • ACTIF SUR VIRUS ENVELOPPÉS**



Nonfood Compounds
Program listed : D1
registration number
161213

APPLICATIONS

- **4 en 1** : Mousse nettoyante, dégraissante détachante désodorisante désinfectante.
Idéal pour assurer un nettoyage et une hygiène parfaite de toutes surfaces lavables et textiles non fragiles,
- La qualité de sa mousse permet un nettoyage optimal des surfaces verticales.
- Utilisable en collectivités (Café, Hôtellerie, Restauration), en secteur alimentaire (métiers de bouche, restauration collective, restauration rapide) et en Etablissements hospitaliers (hôpitaux, cliniques, crèches, maisons de retraite et établissements médicalisés, ...),
- Désinfection en secteurs alimentaire, industriel, domestique et professionnel.

AVANTAGES

- Excellent dégraissant et détachant pour toutes surfaces lavables et textiles professionnels non fragiles,
- Efficace sur les graisses et huiles (minérales, animales et végétales), dissout les encres, traces de feutres et crayon, enlève les taches de rouge à lèvres et autres taches tenaces.
- Dissout les résidus de colle, goudron, nicotine, résidus ferreux, poussières de freins, pollution atmosphérique, ...
Idéal pour le nettoyage des bâtis de machine, tables, plans de travail, stratifiés, hottes, filtres, jantes, enjoliveurs, détachage des tapis et moquettes non fragiles, vêtements professionnels, plastiques, tableaux de bord, ...
- Utilisable sur métaux (y compris l'aluminium), verre, plastiques (y compris linoléum, ballatum et Plexiglass), PVC, textiles et cotons professionnels.
- Prêt à l'emploi : le produit est économique et évite les surdosages,

SANS
PARFUM



* Certification NSF uniquement sur version sans parfum

AE3203

Immeuble Le Parks

51, Avenue Rosa Parks - 69009 LYON - FRANCE

Tél : +33 (0)4 72 54 91 94

Email. contact@it2c-sas.com



NETTOYANT PROFESSIONNEL
SWIFT & CLEAN
4 EN 1
DÉGRAISSANT DÉSORODISANT

MODE ET DOSES D'EMPLOI

- Pulvériser le produit sur les surfaces ou supports à nettoyer
- Laisser agir de 5 à 15 minutes en fonction de l'effet désinfectant recherché
- Frotter si nécessaire après un temps de contact de 5 mn
- Pour les surfaces destinées à être en contact avec les aliments, un rinçage à l'eau potable est obligatoire
- Essuyer avec un chiffon doux ou une microfibre,

PRÉCAUTION D'EMPLOI

Produit à usage professionnel.

Sur textiles et revêtements textiles, faire un essai préalable sur une partie non visible du support.

Ne pas utiliser sur laine, soie et autres fibres fragiles.

RECOMMANDATION

Sur textiles fragiles et revêtements peints, faire un essai préalable sur une partie non visible du support. Ne pas utiliser sur laine, soie et autres fibres fragiles.

Efficacités microbiologiques à 20 °C : Conforme aux normes en PAE en 5 mn Bactéricide (EN 1040, EN 1276, EN 13697) • Fongicide (EN 1275, EN 1650, EN 13697) • Actif en 5 mn sur Poliovirus type 1 et Adénovirus type 5 (EN 14476) • PAE en 60 mn Sporicide (EN 13704). En conditions de saleté.

Produit à usage biocide : (AE Générateur d'aérosol): Chlorure de didécyl diméthyl ammonium (Cas 7173-51-5) à 8 g/kg, Ethanol (CAS 64-17-5) à 28,5 g/kg • Consulter la fiche technique et la FDS avant emploi • TP2 - Désinfectants bactéricide, fongicide et virucide pour les surfaces, matériaux, équipements et mobiliers, sanitaires, sols ou autres substrats (terrains de jeux...) sans contact direct avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux • Désinfection des filtres pour conduits d'aérations • TP4 - Désinfectants à usage domestique pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (évier, plans de travail, réfrigérateurs) • Traitement bactéricide, fongicide et virucide d'entrepôts de denrées alimentaires pour la consommation humaine

• Traitement bactéricide, fongicide et virucide de locaux et matériels de cuisines centrales collectives, transformation de denrées alimentaires pour la consommation humaine en vue de la remise directe, et restauration • Date de péremption et n° de lot (voir jet d'encre sur l'emballage) • Autorisé pour le contact alimentaire pour un usage dans le cadre d'un usage domestique et assimilé (collectivités et utilisateurs professionnels).



INFORMATIONS LOGISTIQUES

| | | |
|----------------|-----------------------|------------------|
| Réf. IT2C | AE3203FF | AE3203SP |
| | Fruité - fleuri | Non parfumé |
| EAN13 | 377 0000 368 079 | 366 4420 002 647 |
| UVC | Aérosol de 650/500 ml | |
| PCB | Colis de 12 | |
| PCB/Pal. | 84 colis | |
| Dim. cm. PCB | 27,0 x 20,4 x 24,5 | |
| Poids net PCB | 5,80 kg | |
| Poids brut PCB | 6,70 kg | |
| Soumis à TGAP | non | |



CARACTÉRISTIQUES

Aspect.....Mousse
Couleur.....Incolore
Densité.....1
pH pur.....12,8
Odeur.....selon références

AE3203

Immeuble Le Parks

51, Avenue Rosa Parks - 69009 LYON - FRANCE

Tél : +33 (0)4 72 54 91 94

Email: contact@it2c-sas.com