

771236 : 750 ml



SUPRA INOX

select



NETTOYANT INOX DESINFECTANT

APPLICATION

S'utilise sur toutes les surfaces en inox, en aluminium et en acier inoxydable telles que hottes, batteries de cuisine, tables de cuisson et de travail, matériel de stockage... Nettoie en profondeur, fait briller sans rayer.

MODE D'EMPLOI

Pulvériser de préférence directement sur la lavette, frotter la surface, laisser agir puis rincer

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

Solution prête à l'emploi. Bactéricide EN1040 en 5 min, 20°C (Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa), EN 1276 en 5 min, 20°C (Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli, Enterococcus faecalis, Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium). Fongicide EN1275 en 15 min, 20°C (C. albicans; Aspergillus Niger)

COMPOSITION

< 5% Tensioactifs amphotères.
< 5% Acide lactique.
< 5% Séquestrant.

CARACTERISTIQUES

Aspect : liquide limpide fluide incolore
pH du produit pur < 2
Parfum pêche



CONDITIONNEMENT

771236 Carton de 12 pulvérisateurs de 750 ml

PRECAUTIONS

Irritant pour les yeux. Stocker entre +5°C et +40°C. Produit biocide destiné à la désinfection des surfaces (TP2 – directives 98/8/CE) usage réservé aux professionnels.

Formule déposée au Centre Anti-poison de Paris
tél 01 40 37 04 04

**GROUPE
RESO**
Résolument nature

Version 24/03/10

Usage réservé aux professionnels
Service consommateurs

N°Azur 0 810 810 868

PRIX APPEL LOCAL

Fiche technique et fiche de sécurité disponibles sur : www.groupe-reso.fr
Groupe RESO - Centre Logistique de la Gare - 19270 USSAC