

CONCEPT UNIQUE, DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT AVEC INDICATEUR VISUEL DE SÉCURITÉ



BREVET NATIONAL
•
INNOVATION
EXCLUSIVE IPC



Photo non contractuelle

KOLORS CUISINE

CUISINE

ACTION

- Dégraissant les surfaces
- Désinfecter les surfaces

INNOVATION :

- INNOVATION BREVETÉE IPC : Formule UNIQUE dégraissant et désinfectante associée à un traceur colorimétrique qui disparaît lorsque le temps d'action ou de contact est optimal.
- Assure un travail parfait : Permet de visualiser directement les surfaces traitées.
- Assure un dégraissage et une désinfection efficace : Rinçage lorsque la couleur bleue a disparu.
- Assure une économie de produit : • Pas de surconsommation car visualisation directe des surfaces déjà traitées. • Désinfection dès 1%.
- DÉGRAISSAGE PUISSANT : Dissout les graisses et les huiles minérales, animales et végétales même les plus tenaces.
- Fort pouvoir moussant permettant l'accroche de la solution sur les parois verticales.

PROTECTION :

- Contrôle visuel facile et rapide des surfaces traitées.
- PROTECTION DES SURFACES : L'indicateur visuel bleu permet d'éviter de détériorer les supports les plus fragiles par un temps de contact trop important.
- DÉSINFECTANT : Bactéricide et Levuricide.

Pour plus d'informations, se reporter à la fiche complémentaire.

CONSEIL :

- Convient sur tous types de surfaces lavables dans le domaine de la cuisine. ■ Utilisable sur métaux et aciers inoxydables, verre, plastiques ... ■ Idéal en collectivité et secteur alimentaire.

Pour plus d'informations, se reporter à la fiche complémentaire.

MODE D'EMPLOI :

- S'utilise en centrale d'hygiène, en canon à mousse ou en nettoyeur haute pression. ■ Diluer de 1 à 5% (à l'aide de la buse adaptée ou du réglage de l'appareil), sachant que la dilution optimale pour une mousse parfaite est donnée à partir de 3%. ■ Appliquer la solution moussante sur les surfaces à nettoyer. ■ Laisser agir jusqu'à ce que la couleur bleue disparaîsse des supports. ■ DISPARITION DE LA COULEUR BLEUE = 1- salissures décrochées et dissoutes. 2- surfaces désinfectées. ■ Brosser si nécessaire. ■ Rincer ensuite à l'eau potable. ■ Rincer le matériel d'application du produit (pistolet, brosse, seaux, ...) à l'eau. ■ Dangereux. Respecter les précautions d'emploi. ■ Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit. ■ Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement.

CARACTÉRISTIQUES :

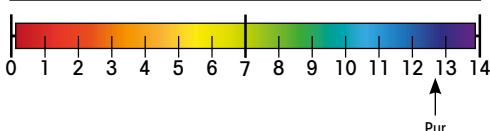
- Liquide fluide bleu foncé. ■ Densité : $1,01 \pm 0,01$.
- Produit à usage biocide TP02/04 : Chlorure de Didecyldimethylammonium (CAS 7173-51-5) : 40,00 g/kg ; Ethanol (CAS 64-17-5) : 29,70 g/kg.

CONDITIONNEMENTS :



Bidon
5 L

pH :



AVEC CE PRODUIT, IPC VOUS PROPOSE :

- CENTRALE D'HYGIENE ■ CANON A MOUSSE ■ PROFI JET

**CONCEPT UNIQUE, DEGRAISSANT DESINFECTANT TOTAL
AVEC INDICATEUR VISUEL DE SECURITE****REGLEMENTATIONS :**

- o Préparation à usage biocide.
- o Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement.
- o Conforme aux normes à 20°C en conditions de saleté :
 - Bactéricide à 3,2% selon EN 1276 et EN 13697 en 5mn
 - Levuricide à 3,2% selon EN 1650 et EN 13697 en 5mn
 - Fongicide à 3,2% selon EN 1650 et EN 13697 en 15 min

CONSEILS D'UTILISATION :

- o Convient sur tous types de surfaces lavables dans le domaine de la cuisine (sols, murs, plans de travail, stratifiés, hottes, filtres, tables, chambres froides, parois de réfrigérateurs, intérieur des camions frigorifiques,...).
- o Utilisable sur métaux et aciers inoxydables (y compris l'aluminium), verre, plastiques (y compris linoléum, balatum et plexiglas), PVC, ...

DOMAINES D'APPLICATION :

- o Idéal en collectivités (Café, Hôtellerie, Restauration) et en secteur alimentaire (Métiers de bouche, abattoirs, laboratoires de transformation et de découpe, rayons frais MGS, salaisons, légumes, industries du poisson, pâtisseries industrielles, transporteurs alimentaires, restauration collective, restauration rapide, cantines, foyers, colonies de vacances, industries vinicoles et des boissons, brasseries, malteries, cidreries, etc).