

APESIN food



Liquide, désinfectant cuisine acide moussant

■ 2 en 1: nettoie et désinfecte ■ Sûr ■ Désincrustant

Performances

- APESIN food est la solution idéale pour le nettoyage et la désinfection en une seule opération permettant une réutilisation rapide et sûre des surfaces dans les cuisines et industries de transformation des aliments.
- Acide et ultra-détartrant, il élimine parfaitement toutes les salissures minérales et des dépôts calcaire.
- Le spectre d'activité de APESIN food a été testé et prouvé conformément aux normes européennes EN.
- APESIN food permet des résultats rapides et sûrs sans laisser de résidus.

Domaines d'application

- APESIN food est un détergent désinfectant pour toutes les surfaces en milieu alimentaire (cuisine commerciale ou collective, entreprises alimentaires...).
- Convient à toutes les surfaces et équipements résistants aux acides et composé d'acier inoxydable, de plastique, de céramique, de porcelaine, bois vernis ou métal.
- Ne pas appliquer sur des sols en pierre calcaire ou tout autre matériau sensible aux acides.
- Pour des informations détaillées, voir la page suivante: Normes et spectre d'activité.

Application

- Appliquer le produit dilué sur une éponge ou une lavette, étalez le (environ 40 ml/m²) et respectez le temps d'action indiqué selon la concentration du produit.
- Mouillez complètement la surface à traiter.
- Laisser la solution agir en fonction des temps d'action. Pour plus d'information, voir page suivante: Normes et spectre d'activité.
- Rincer à l'eau claire.

Déclaration des ingrédients

Ingrédients pour 100g: 5,6g LACTIC ACID, 5 - <15% Agents de surface anioniques

Site de production et développement durable



Utilisation et Dosage



Doser selon l'utilisation et le degré de salissure. Suivez les instructions ci-dessous. Voir le temps d'action indiqué à la page suivante.



Idéal pour le nettoyage de toutes les surfaces en milieu alimentaire.



Application mousse: Peut être utiliser en diffuseur ou canon à mousse

Précautions d'utilisation, de stockage et de conservation

Sécurité: Produit réservé à un usage strictement professionnel. Pour plus d'information, consulter la fiche de données de sécurité. Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Stockage: Entreposer à température ambiante dans le récipient d'origine. Protéger du gel.

Environnement: Ne jeter que les emballages entièrement vides dans les containers spéciaux.

Unité de vente:

Ref. d'achat: 714913	1 x 10 L
Ref. d'achat: 714914	1 x 10 L
Ref. d'achat: 714912	10 x 1 L
Ref. d'achat: 714911	10 x 1 L
Ref. d'achat: 714915	2 x 5 L
Ref. d'achat: 715621	2 x 5 L

pH:



Le partenaire à votre service:



APESIN food



Liquide, désinfectant cuisine acide moussant

Désinfection des surfaces:		Temps d'action				
Milieu alimentaire / Industrie & institutionnels		1 min.	5 min.	15 min.	30 min.	60 min.

Bactéricide						
EN 1276	charge organique faible	1 %				
	charge organique élevée	3 %				
EN 13697	charge organique faible	2 %				
	charge organique élevée	3 %				
Levuricide						
EN 1650	charge organique faible	1 %				
	charge organique élevée	4 %				
EN 13697	charge organique faible	2 %				
	charge organique élevée	14 %				
Fongicide						
EN 1650	charge organique faible	89 %				
EN 13697	charge organique faible	75 %				

Désinfection des surfaces:		Temps d'action				
Milieu médical		1 min.	5 min.	15 min.	30 min.	60 min.

Virucide						
EN 14476 (spectre complet)	charge organique élevée	4 %				
EN 14476 spectre virucide limité	charge organique élevée	4 %				
EN 14476 virucidie contre les virus enveloppés (incl. HIV, HBV, HCV)	charge organique élevée	1,5 %				
EN 14476 micro-organismes spécifiques						
Adenovirus	charge organique élevée	2 %				
Murine Norovirus (MNV)	charge organique élevée	4 %				
Poliovirus	charge organique élevée	4 %				
Rotavirus	sans charge organique	1 %				
Sinian Virus 40 (SV 40)	charge organique élevée	5 %				
Vaccinia Virus	charge organique élevée	1,5 %				

