

FICHE TECHNIQUE

Code article : CS471375

MULTI-USAGES SANITAIRES PHAGO'SANIT

DESCRIPTION

DETERGENT DESINFECTANT

DETARTRANT



AVANTAGES ET DOMAINES D'UTILISATION

- Multi-usages sanitaire et surfaces inox
- Sans rinçage
- 3D : détergent désinfectant détartrant
- Contact alimentaire
- Formule ecocertifiée
- S'utilise pur sans être rincé sauf pour surfaces « alimentaires »
- Elimine les bactéries, champignons et certains virus
- Adapté pour les collectivités, industries, hôpitaux

CARACTÉRISTIQUES

BACTERICIDE : EN 1276 – 13727 – 13697 / FONGICIDE : EN 1650 – 1650+A1 – 13624 – 13697 / VIRUCIDE : EN 14476

pH : 2.5

Aspect : Liquide

Couleur : Incolore

Parfum : Menthe

Contenance: 750 ml

Nous recommandons à nos clients de s'assurer que le produit est bien adapté à son utilisation.

Les agences commerciales de CRISTAL HYGIENE sont à votre disposition pour toute information complémentaire.

<http://www.cristaldistribution.com/>



CONDITIONNEMENT : Carton de 6 U – Palette de 450 U

UTILISATION :

CHRIOX SANIT est un nettoyant désinfectant détartrant, destiné à l'entretien quotidien des sanitaires, baignoires, éviers, robinets, surfaces émaillées, inox, etc.

Il empêche la formation de tartre, dissout les graisses et redonne ainsi éclat et brillance, tout en laissant une odeur agréable et rémanente de fraîcheur.

MODE D'EMPLOI :

Pulvériser CHRIOX SANIT pur de manière à couvrir les surfaces à nettoyer.

Laisser agir 5 à 15 minutes. Frotter si nécessaire.

Ne pas rincer, sauf si la surface peut se trouver en contact direct avec des denrées alimentaires ou les muqueuses.

PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Les recommandations complètes relatives aux précautions d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la fiche de données de sécurité.

Pour réduire l'impact environnemental, respectez les doses recommandées d'utilisation.

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Uniquement pour usage professionnel.

STOCKAGE :

Conserver dans son emballage d'origine, fermé, à l'abri de l'humidité

LEGISLATION :

Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des appareils et récipients destinés à être en contact avec les denrées alimentaires (Arrêté du 8 septembre 1999).

TP2: Désinfectants pour les surfaces matériaux équipements et mobilier sans contact direct avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux.

TP4 : Traitement bactéricide de locaux et matériel de cuisines centrales collectives, transformation de denrées alimentaires pour la consommation humaine en vue de la remise directe, et restauration.

NORMES :

Bactéricide :

EN 1276 en 1 min, à 20°C en conditions de saleté, 100%

EN 13697 en 5 min, à 20°C en conditions de saleté, 100%

• Fongicide :

EN 1650 en 5 min, à 20°C en conditions de propreté, 100%, sur *C. albicans*

EN 1650 en 15 min, à 20°C en condition de saleté, 80%, sur *Aspergillus Brasilliensis*

EN 13697 en 15 min, à 20°C en conditions de saleté, 30%, sur *C. albicans*

• Virucide :

EN 14476 en 5 min, en conditions de saleté, 100% sur Rotavirus

Mis à jour le 07 janvier 2021

Nous recommandons à nos clients de s'assurer que le produit est bien adapté à son utilisation.

Les agences commerciales de CRISTAL HYGIENE sont à votre disposition pour toute information complémentaire.

<http://www.cristaldistribution.com/>