

# KitchenPro AziDes

NETTOYANT, DÉSINFECTANT ET DÉTARTRANT  
SEULE ÉTAPE EN UNE

## Performance

- ▲ Désinfectant testé à la norme EN pour une protection antimicrobienne sûre
- ▲ Détartre et préserve l'éclat de l'acier inoxydable

## Efficacité

- ▲ Nettoyage, désinfection et léger détartrage en un seul produit
  - ▲ Pour une utilisation quotidienne sur toutes les surfaces de travail et les équipements alimentaires
  - ▲ Équipement de dosage Ecolab garantissant une efficacité sans égale
    - Bactéricide** en conditions de saleté en 5 minutes selon les normes EN 1276 – 2 % et EN 13697 – 7 %.
    - Levuricide** en conditions de saleté en 15 min selon les normes EN 1650 – 2 % et EN 13697 – 7 %.
- Actif sur les virus enveloppés (dont Coronavirus) selon la directive ECDC à 2% et un temps de contact de 5 minutes.

## Sécurité

- ▲ Système fermé sans contact direct avec le produit concentré
- ▲ Aucun équipement de protection individuelle n'est nécessaire pour utiliser la solution
- ▲ Code de couleur garantissant systématiquement la sélection du produit approprié pour le nettoyage requis

**ECOLAB®**

Une poche représente  
**jusqu'à 50**

flacons avec pulvérisateur  
prêts à l'emploi

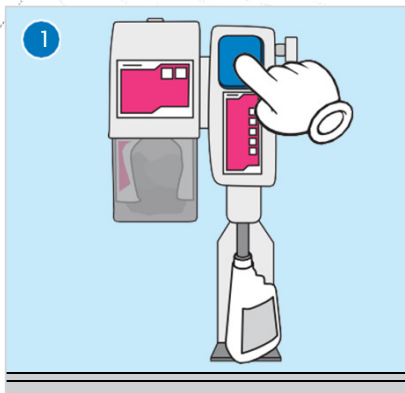


Bactéricide  
et levuricide,  
testé conformément  
aux normes  
EN 1276, EN 1650  
et EN 13697

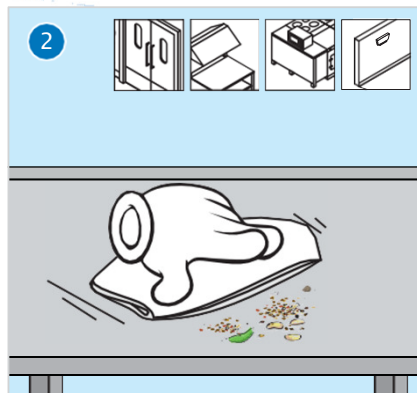


## La durabilité compte...

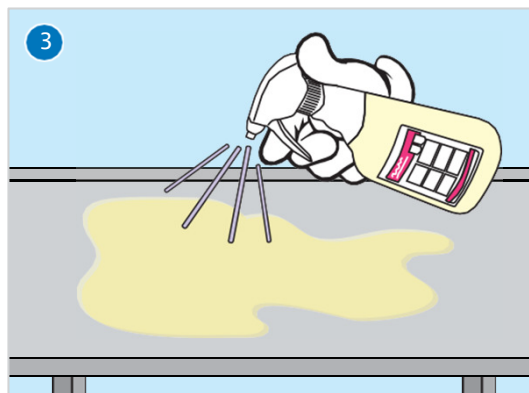
- ▶ 70% de réduction des déchets comparé à un conteneur standard de 10L
- ▶ Formules à haute concentration réduisant les coûts d'expédition
- ▶ Réduction de l'espace de stockage



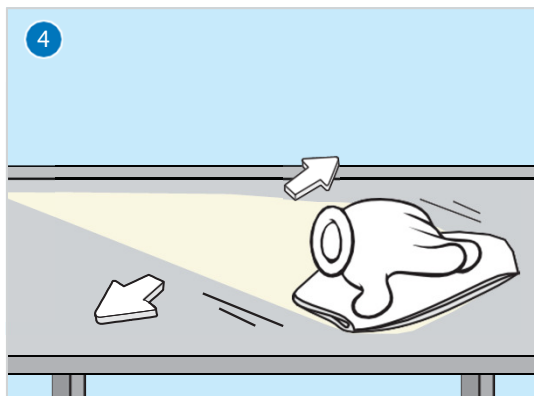
1. Préparez la solution avec de l'eau froide



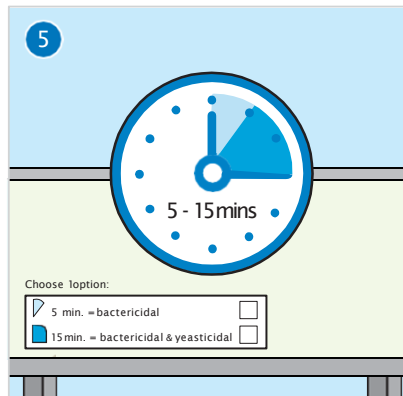
2. Éliminez les résidus non-adhérents



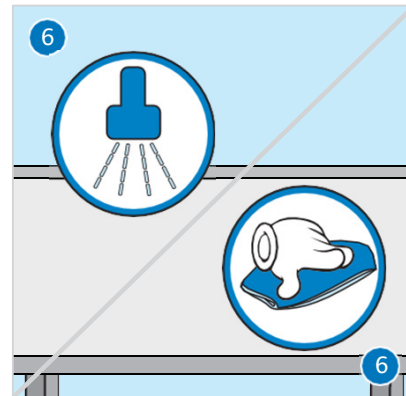
3. Appliquez la solution sur la surface



4. Étalez sur toute la surface



5. Laissez agir en fonction du type de micro-organisme



6. Rincez abondamment à l'eau claire

## DOSAGE

Conditions sales	%	temps
Bactéricide EN 1276	2 %	5 mn
Levuricide EN 1650	2 %	15 mn
Bactéricide EN 13697	7 %	5 mn
Levuricide EN 13697	7 %	15 mn

## NOTES :

En fonction de la méthode de travail, des conditions de nettoyage peuvent être applicables, si les surfaces sont pré-nettoyées et séchées avant la désinfection. Préparation liquide, TP04, à usage professionnel, concentrée. 100g de liquide contiennent : 2,45g de chlorure de benzalkonium (CAS n° 68424-85-1) et 8 g d'acide lactique (CAS n° 79-33-4).

### Produit réservé à un usage exclusivement professionnel !

Utilisez les produits biocides avec précaution.

Avant toute utilisation, lisez 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

Ne pas rejeter directement le produit résiduel dans l'environnement. L'emballage peut être éliminé en tant que déchet dangereux, ou en tant que déchet non dangereux s'il a été préalablement rincé, sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet. Fréquence d'application: se référer au plan d'hygiène en place. Rincer à l'eau surfaces et matériel d'application. Éliminer le contenu/réceptacle dans une installation d'élimination des déchets agréée.

Pour obtenir d'autres informations et des instructions de sécurité, lisez l'étiquette du produit et sa fiche de données de sécurité.

PRODUIT	ARTICLE No.	TAILLE
KitchenPro AziDes	9082010	2 x 2L Poche
KitchenPro AziDes	10025303	650ml Bouteille à pulvérisateur
Pulvérisateur	10025283	3 x 1Pulvérisateur