



# KitchenPro Des

## NETTOYANT ET DÉSINFECTANT

### Performance

- Le système de nettoyage professionnel KitchenPro fournit des produits ultra-concentrés avec des performances haut de gamme.
- Désinfectant testé les normes EN de désinfection pour une protection antimicrobienne de haut niveau. Bactéricide, levuricide et actif contre les virus enveloppés (dont Coronavirus).

### Efficacité

- Il renforce l'hygiène et l'efficacité dans les zones de préparation alimentaire, ainsi que dans les environnements de travail à l'intérieur et à l'extérieur de la cuisine.
- Nettoie et désinfecte en une seule étape
- Bactéricide en conditions de saleté selon les normes EN 1276, EN 13727 et EN 16615 - à 1% en 5 minutes, Levuricide en conditions de saleté selon les normes EN 1650, EN 13624, EN 16615 - à 1% en 5 minutes et selon EN 13697 - à 1% en 15 minutes.
- Actif contre les virus enveloppés en conditions de saleté selon la norme EN 14476 - à 1,5% en 5 minutes. Actif contre SARS-CoV-2 en conditions de saleté selon la norme EN 14476 - à 0,75% en 5 minutes.

### Sécurité

- Système fermé sans contact direct avec le produit concentré
- Aucun équipement de protection individuelle n'est nécessaire pour utiliser la solution.
- Formulation à large spectre certifiée EN pour le plus haut niveau de protection antimicrobienne.

### Durabilité

- 70 % de réduction des déchets comparé à un bidon standard de 10 l
- Formules ultra concentrées, réduisant le poids transporté.
- Réduction de l'espace de stockage

Une poche représente  
**jusqu'à 667**  
 flacons avec pulvérisateur prêts à l'emploi.



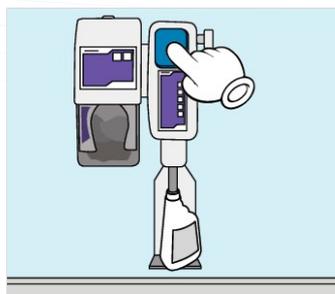
## Mode d'emploi



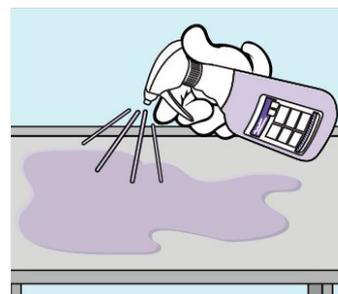
1. Des informations d'utilisation supplémentaires sont disponibles dans le plan d'hygiène et sur l'étiquette du produit.



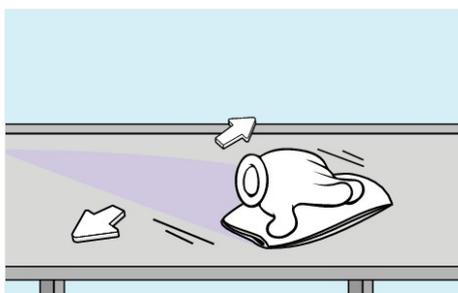
2. Porter un vêtement de protection adéquat pour manipuler le produit non dilué.



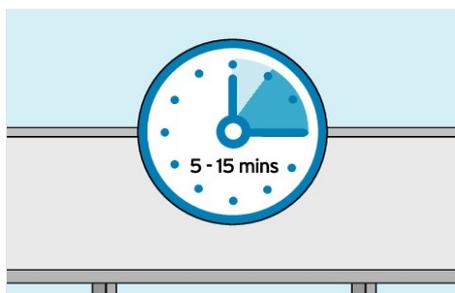
3. Préparer la solution avec de l'eau froide.



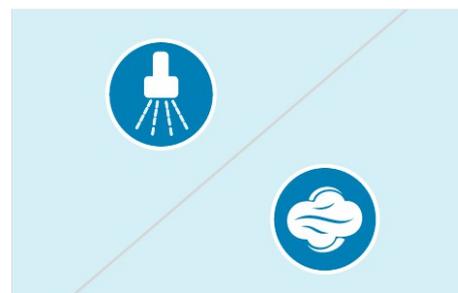
4. Éliminer les résidus non adhérents de la zone à nettoyer et à désinfecter et appliquer le produit sur la surface.



5. Étaler la solution sur toute la surface.



6. Laisser agir pendant 5 à 15 minutes, en fonction du type de micro-organismes présents.



7. Rincer soigneusement les surfaces avec de l'eau propre. Laisser sécher à l'air libre.

## Dosage

Activité	Temps de contact	Concentration
Bactéricide et levuricide	5 min	1 %
Contre les virus enveloppés	5 min	1,5 %

## Notes

- ▲ Préparation liquide, TP02, TP04, à usage professionnel, concentrée.  
100g de liquide contiennent : 7,5g chlorure de benzalkonium (CAS 68424-85-1) et 4,0g Lauryldipropylène triamine (CAS 2372-82-9).
- ▲ **Produit réservé à un usage exclusivement professionnel !**
- ▲ Utiliser les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit. Avant toute utilisation, s'assurer que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégier 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. Éliminer l'emballage seulement s'il est vidé et fermé et conformément aux règles en vigueur. Fréquence d'application: se référer au plan d'hygiène en place. Rincer à l'eau surfaces et matériel d'application.

## Remarque particulière

- ▲ Tester la compatibilité du matériau à nettoyer sur une petite surface peu visible avant d'utiliser le produit.

## Informations de sécurité

- ▲ Ne pas mélanger avec aucun autre produit.
- ▲ Ne jeter que les emballages vides et fermés. Résidus du produit : voir la fiche de données de sécurité.
- ▲ Pour de plus amples informations et instructions de sécurité, veuillez lire l'étiquette et la fiche de données de sécurité du produit.

## Conditions de stockage

- ▲ À conserver entre 0°C et 35°C et uniquement dans son emballage d'origine fermé.

## Conditionnement

PRODUIT	Code Article	Conditionnement
KitchenPro Des	9081990	2 poches de 2 l

Worldwide Headquarter  
Ecolab Inc.  
1 Ecolab Place, St. Paul,  
MN55102  
www.ecolab.com 1.800.35.  
CLEAN

European Headquarter  
Ecolab Europe GmbH  
Richtistr. 7  
CH-8304 Wallisellen

Ecolab France  
Ecolab SNC  
23 Avenue Aristide Briand  
CS 70107  
94 112 Arcueil Cedex  
Tél : +33 1 49 69 65 00

Ecolab Belgium  
Ecolab BV/SRL  
Noordkustlaan 16C  
1702 Groot-Bijgaarden  
Tel: +32 2 467 51 11

Ecolab Switzerland  
Ecolab (Schweiz) GmbH  
Kägenstrasse 10  
CH-4153 Reinach  
Tel.: 0800 326522

www.ecolab.com

© 2021 Ecolab USA Inc. All rights reserved. KitchenPro Des\_FR-fr\_03OCT24

**ECOLAB**