Sanibruiz Buffon:fiche Sanibruiz 17/06/11 09:25 Page1

12143-FT.pdf

# SANIBRUIZ SR3

sanipousse

## LA SOLUTION OPTIMALE POUR LA DÉSINFECTION DU MATÉRIEL ET DES ÉQUIPEMENTS EN CUISINE



*Quelques matériels pouvant être désinfectés à l'aide de Sanibruiz SR3*



*Poignées de portes et d'équipements*

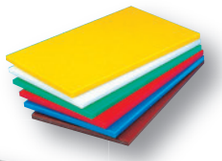


*Ouvre-boîte : pointeau et commandes*



*Chariots : plateaux, poignées et roulettes*

*Planches à découper*





*Balances : plateaux et commandes*

## 4 bonnes raisons d'utiliser régulièrement Sanibruiz SR3

### ❶ Facilité d'utilisation

- prêt à l'emploi : ne nécessite aucune préparation ;
- présentation en aérosol simple et rationnelle : désinfection ciblée et économique ;
- permet la désinfection de matériel difficilement accessible ;
- autoséchant et sans rinçage.

### ❷ Sécurité alimentaire

- bactéricide, fongicide et virucide : désinfection optimale à spectre large ;
- actif sur tous les germes responsables des TIAC ;
- permet la désinfection en cours de travail grâce à son séchage rapide.

### ❸ Sécurité chimique et environnementale

- limite le contact des opérateurs avec les biocides ;
- ne laisse absolument aucun résidu de substances chimiques sur les surfaces ;
- totalement non corrosif ;
- totalement biodégradable ;
- ne nécessite pas d'eau ;
- n'entraîne aucun rejet.

### ❹ Conformité réglementaire

- AMM du ministère de l'Agriculture n° 2040038 ;
- produit biocide déclaré en TP1, TP2 et TP4 (directive (CE) 98/08) ;
- produit autorisé pour le nettoyage et la désinfection des surfaces entrant au contact des denrées alimentaires ;
- produit autorisé sans rinçage.

**SANIPOUSSE S.A.S** - Parc A10 Sud-Ouest 15 rue Copernic - BP 10015 - 41261 - La-Chaussée-Saint-Victor Cedex
**Tél. : 02 54 43 75 75** - Fax : 02 54 43 76 64 - contact@sanipousse.com - Site : http://www.sanipousse.com

Arelya, Terre d'Hygiène

12143-FT.pdf