



# NETTOYANT DÉSINFECTANT INOX

Le NETTOYANT DÉSINFECTANT  
POUR INOX est destiné à la  
rénovation des surfaces Inox.



## CONDITIONNEMENT

6 flacons — 750 ml réf : 835667

Homologation n°9700255

### INDICATIONS

Produit destiné à la rénovation des surfaces Inox : nettoie, désinfecte et fait briller tout type d'inox. Conforme aux produits de nettoyage des matériaux pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires (Arrêté du 8 septembre 1999). Produit auto-moussant. Facilement rinçable. Ne contient pas d'acides minéraux.

### COMPOSITION

Déclaration selon le Règlement (CE) n°648/2004 : Désinfectant [Chlorure de didécyltriméthylammonium – N° CAS 7173-51-5 - 16 mg/g]. Parfum de synthèse.

### PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Solution prête à l'emploi bactéricide en 5 min, 20°C (EN 1040, EN 1276). Homologué en traitement bactéricide à 100 % sous le N° 9700255  
POA : locaux de stockage, matériel de transport.

### MODE D'EMPLOI

S'utilise sans dilution. Pulvériser le produit en quantité suffisante (+/- 6 ml/m<sup>2</sup> soit environ 10 pulvérisations) et l'appliquer de façon homogène à l'aide d'une microfibre sur la surface à traiter. Laisser agir 5 min minimum.

Rincer à l'eau potable après usage et sécher la surface à l'aide d'un papier à usage unique. Répéter l'application chaque fois que nécessaire ou se référer aux protocoles existants.

### DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES

Liquide limpide de couleur bleue  
Densité à +20°C : ≈ 1.004  
pH du produit pur à +20°C : < 3

### PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Dangereux - respectez les précautions d'emploi (établies selon les règles européennes en vigueur en matière de classification et d'étiquetage des produits chimiques).

Stockage : entre +5°C et +30°C.

Désinfectant pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (Groupe 1 - TP4) - usage professionnel et grand public.



# NETTOYANT DÉSINFECTANT INOX



## Les 7 points forts du NETTOYANT DÉSINFECTANT POUR INOX

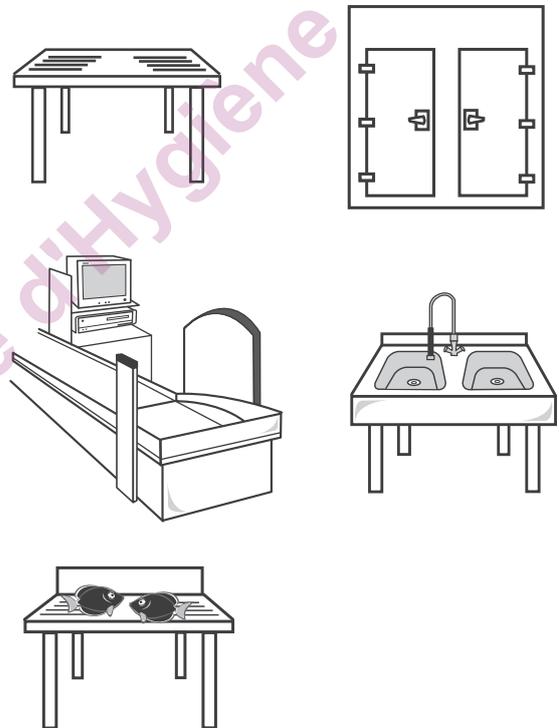
- Produit homologué.
- Pulvérisation sous mousse : adhérence aux surfaces verticales.
- Nettoyage des inox sans pelliculage.
- Rénovation des inox par passivation.
- Formule à base d'acide citrique alimentaire.
- Parfum citron.
- Efficace sur tous les inox.

Bactéricidie : EN 1040 - EN 1276

## DOSAGE

Prêt à l'emploi.

## APPLICATIONS



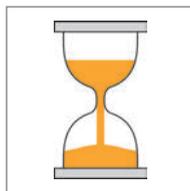
## MÉTHODE



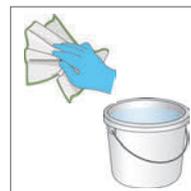
1. Mettre des gants.



2. Pulvériser et appliquer sur toute la surface de manière homogène.



3. Temps de contact : 5 min à 15 min.



4. Rincer.



5. Essuyer.

**Team Pro**  
Une Équipe de Spécialistes

Laboratoires  
**ANIOS**  
Le professionnel de la désinfection

Pavé du Moulin • 59260 Lille - Hellemmes • FRANCE  
Téléphone +33 3 20 67 67 17 • Fax +33 3 20 67 67 68 • www.anios.com

12250-F1.pdf