

ENZYM'ANIOS

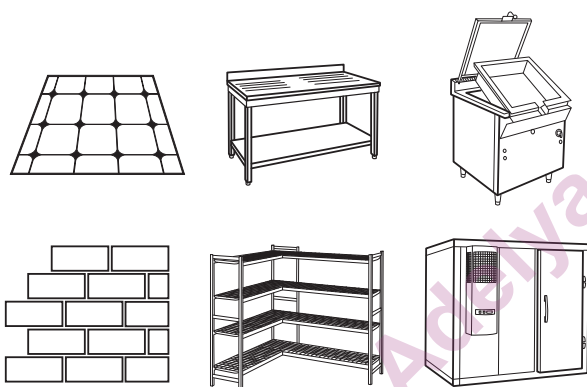
DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT

Assure le dégraissage et la désinfection de toutes les surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires

Développement durable

Une formulation ANIOSAFE

- ✓ 100% biodégradable.
- ✓ Formule non classé dangereux pour l'environnement à la dose d'emploi.
- ✓ Formulé sans parfum.
- ✓ Sécurité pour l'utilisateur (pH neutre).
- ✓ Formule concentrée : Un bidon de 5L = 500 L de produit dilué à 1%.



DOSAGE
1
à 2%



USAGE PROFESSIONNEL

Une détergence haute performance

- Nettoie et dégraisse rapidement les sols et les surfaces
- Formule polyenzymatique : Activité Détergente et Dégraissante renforcée, action rapide, large compatibilité matériaux y compris sur les surfaces sensibles aux alcalins

Une désinfection haute performance

- L'efficacité de nos produits est testée dans des conditions représentant celles rencontrées sur le terrain selon le système normatif européen
- Nettoie et désinfecte en une seule opération : Efficacité prouvée en conditions de saleté

Concentration	Activité	Temps	Normes
0,25 %	Bactéricidie	5 minutes	EN 1040 : - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus
	Levuricidie	15 minutes	EN 1275 : Candida albicans
1 %	Bactéricidie	5 minutes	EN 1276* : - Enterococcus hirae - Escherichia coli - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus
		15 minutes	EN 13697* : - Enterococcus hirae - Escherichia coli - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus
	Levuricidie	15 minutes	EN 1650, EN 13697* : Candida albicans
2 %	Bactéricidie	5 minutes	EN 13697* : - Enterococcus hirae - Escherichia coli - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus

* Normes d'application en conditions de saleté.

■ Efficacité également démontrée sur souches additionnelles

Concentration	Activité	Temps	Efficacité en conditions de saleté
0,5%	Bactéricide	5 minutes	EN 13697* : Listeria monocytogenes
0,5%	Bactéricide	15 minutes	EN 1276, EN 13697* : Salmonella enteritidis
1%	Bactéricide	5 minutes	EN 1276, EN 13697* : Salmonella enteritidis

* Normes d'application en conditions de propreté.

ENZYM'ANIOS

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT

Assure le dégraissage et la désinfection de toutes les surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires

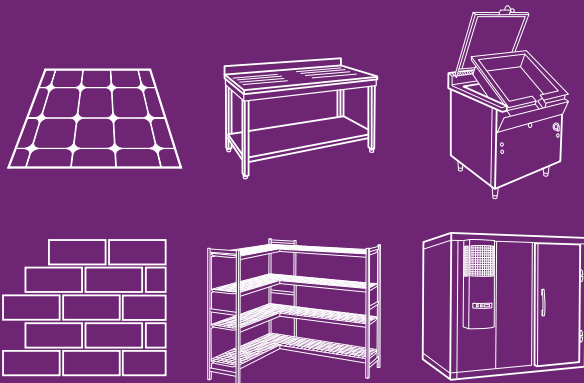
DOSAGE
1
à 2%



USAGE PROFESSIONNEL

Mode d'emploi

- Solution concentrée.
- S'utilise à la dilution de 1% (10ml/l) à 2% (20ml/l) selon l'activité antimicrobienne recherchée, en respectant le temps de contact indiqué. Appliquer en quantité suffisante (+/- 30ml/m²).
- Utilisation en canon à mousse à 3% (30ml/l) en respectant le temps de contact indiqué. Appliquer en quantité suffisante (+/- 135ml/m²).
- Rincer à l'eau potable après usage.
- Pour la fréquence d'utilisation et le nettoyage du matériel d'application, se référer au plan d'hygiène en place



Indications

- L'ENZYM'ANIOS DEGRAISSANT DESINFECTANT assure le dégraissage et la désinfection de toutes les surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires

Composition

- N-[3-aminopropyl]-N-dodécylpropane-1,3-diamine (N°CAS 2372-82-9 : 24 mg/g), excipients.

Données physico-chimiques

- Solution limpide jaune
- Densité à +20°C : ≈ 1.08
- pH du produit pur à +20°C : ≈ 9

Données réglementaires

- Dangereux - respectez les précautions d'emploi (établies selon les règles européennes en vigueur en matière de classification et d'étiquetage des produits chimiques). Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit
- Stockage : entre +5°C et +35°C
- Produit biocide destiné à la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires (Groupe 1-TP 2 & 4) - usage réservé aux professionnels
- Fabriqué en France

Conditionnement

4 bidons — 5kg réf : 2696028