



PRO PCD PREMIUM

Assure le dégraissage et la désinfection de la vaisselle en bain de trempage.

Développement durable

Une formulation ANIOSAFE

- ✓ Formule biodégradable supérieure à 99%.
- ✓ Formulation sans EDTA.
- ✓ Agent Moussant : Oxyde d'amine.
- ✓ Formule concentrée : Un bidon de 5L = 500 L de produit dilué à 1%.
- ✓ Formule non classée dangereux pour l'environnement à la dose d'emploi

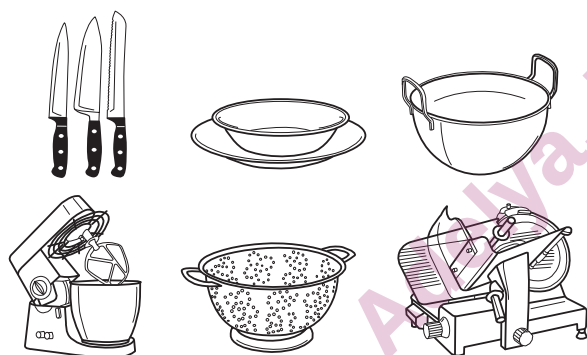


Une détergence haute performance

- Haut pouvoir détergent.
- > Efficacité prouvée selon notre protocole de test PND.
- Effet filmogène ne laisse pas de trace, même sur la vaisselle brillante.
- N'agresse pas les matériaux.
- Large compatibilité avec le matériel utilisé en cuisine.

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.
- Actif sur les virus enveloppés dont Coronavirus.



DOSAGE
1%



USAGE PROFESSIONNEL

Concentration	Activité	Temps	Normes
0,50 %	Levuricide	15 minutes	EN 1650* : Candida albicans
1 %	Bactéricide	15 minutes	EN 1276*, EN 13697* : - Enterococcus hirae - Escherichia coli - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus
		15 minutes	
	Levuricide	5 minutes	EN 1650* : Candida albicans
	Sur virus enveloppés	5 minutes	EN 14476* : Vaccinia virus
2 %	Bactéricide	5 minutes	EN 1276*, EN 13697* : - Enterococcus hirae - Escherichia coli - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus
		5 minutes	EN 13697* : Candida albicans

* Normes d'application en conditions de saleté

■ Efficacité également démontrée sur souches additionnelles

Concentration	Activité	Temps	Efficacité en conditions de saleté
0,25%	Bactéricide	15 minutes	EN 13697* : Salmonella enteritidis
0,5%	Bactéricide	15 minutes	EN 13697* : Listeria monocytogenes
1%	Bactéricide	5 minutes	EN 13697* : - Listeria monocytogenes - Salmonella enteritidis

* Normes d'application en conditions de saleté.

PRO PCD PREMIUM

DOSAGE
1%



USAGE PROFESSIONNEL

Assure le dégraissage et la désinfection de la vaisselle en bain de trempage.

Indications

■ Produit plonge manuelle. Dégraissage et désinfection de la vaisselle en bain de trempage.

Composition

■ N-(3-aminopropyl)-N-dodécylpropane-1,3-diamine (N°CAS 2372-82-9 : 19.2 mg/g), excipients.

Données physico-chimiques

- Solution jaune, parfum agrumes
- Densité à +20°C : 1,05
- pH du produit pur à +20°C : 10,7
- pH du produit dilué (1%) à +20°C : 8,9

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).
- Stockage : entre +5°C et +35°C.
- Désinfectant pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (Groupe 1 - TP4) - usage réservé aux professionnels.
- Fabriqué en France.

Mode d'emploi

- Solution concentrée. S'utilise à la dilution de 1% (soit 100 ml pour 10 litres d'eau) en respectant le temps de contact de 15 min. ou 2% (soit 200 ml pour 10 litres d'eau) en respectant le temps de contact de 5 min.
- Immerger le matériel après élimination manuelle des principaux résidus.
- Brosser si nécessaire.
- Rincer à l'eau potable après usage.



Conditionnements

- 12 flacons — 1L réf : 2694385
- 4 bidons — 5kg réf : 2694028
- 4 bidons avec canule — 5kg réf : 2694726
- 1 bidon — 20kg réf : 2694302