



Détergent Désinfectant Cuisine

Description

- **CIF Professional Détergent Désinfectant Cuisine** a spécialement été développé pour le nettoyage et la désinfection en une seule opération de toutes surfaces et équipements en cuisine professionnelle.
- Activité bactéricide en conformité avec les normes AFNOR NFT 72-151 et 72-301.



Caractéristiques et avantages

- Grâce à sa formule, **Cif Professional Détergent Désinfectant Cuisine** permet en une seule opération une double action de nettoyage et de désinfection.
- **Cif Professional Détergent Désinfectant Cuisine** garantit à la fois propreté et hygiène
 - Pouvoir détergent élevé pour éliminer les salissures rencontrées en cuisines professionnelles.
 - Pouvoir désinfectant efficace sur les surfaces et le matériel.
- Son action très efficace sur les salmonelles et la listeria apporte un avantage de sécurité, réduction des risques de contamination bactérienne et de toxi-infection alimentaire.

Conformité à la législation

- **CIF Professional Détergent Désinfectant Cuisine** est conforme à la législation relative:
 - à la biodégradabilité des détergents (décret et arrêtés du 24/12/1987)
 - aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (décret du 17/06/98).
- **Cif Professional Détergent Désinfectant Cuisine** est homologué bactéricide en utilisation pur pour l'utilisation dans les industries alimentaires pour les produits d'origine végétale ou animale sous le N° 9600483.

VOUSSEFRT

Mode d'emploi

- Produit prêt à l'emploi.
- Rincer au préalable la surface à l'eau chaude.
- Appliquer directement sur la surface à nettoyer à l'aide d'une chiffonnette propre.
- Laisser agir au minimum 5 minutes.
- Rincer à l'eau potable et laisser sécher.

Conditionnement

- Carton de 6 x 750 ml + vapos.
- Code produit: 080424
- EAN conditionnement: 8711202804243
- EAN unité: 8711202810602

Données techniques

- Nature: liquide homogène.
- Densité à 20°C: 1,000
- pH (pur): 10,4 - 10,8
- Composition: Ammonium quaternaire associé à un mélange d'agents alcalins séquestrants et de tensio-actifs non ioniques.

Informations de sécurité et de stockage

- **Stockage:**
 - Dans des conditions normales de stockage, le produit reste stable au cours du temps.
- **Sécurité:**
 - Ne pas inhaler les vaporisations.
 - Utiliser dans des pièces bien ventilées.

Propriétés désinfectantes

- L'activité bactéricide de **Cif Professional Détergent Désinfectant Cuisine** a été déterminée selon la norme AFNOR NFT 72-15. Il présente une activité bactéricide spectre 4, en 5 mn de contact, à 20° C.
- L'activité bactéricide de **Cif Professional Détergent Désinfectant Cuisine** a été également déterminée selon la norme AFNOR NFT 72-301. Il présente une activité bactéricide vis à vis de *Lactobacillus plantarum* CIP 71-39, en présence d'eau dure, en 5 mn de contact, à 20°C.

Les informations données dans ce document sont le résultat de plus de 60 ans d'expérience au service de l'hygiène et des traitements de surfaces industriels. En raison des multiples applications ainsi que des différentes méthodes de travail spécifiques à chaque client, elles ne constituent pas une garantie ni n'engagent la responsabilité de DiverseyLever.



9/11 avenue du Val de Fontenay
F-94133 Fontenay-sous-Bois Cedex
Tél: 01 45 14 76 76 ou +33 1 45 14 76 76
Fax: 01 45 14 76 11 ou +33 1 45 14 76 11
www.diverseylever.fr

Copyright © DiverseyLever France 2000. Tous droits réservés.