

Réf. **232649**



Hygiène
des Cuisines

Klean'3D

DÉGRAISSANT & DÉSINFECTANT PAE



Fabriqu
en France

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Aspect	Liquide
Couleur	Incolore
Parfum	Sans
pH	10.5 +/- 1.0
Densité	1.01 +/- 0.05
Contenance	5 L

CONDITIONNEMENT

EAN	3700008301402
Colisage	Carton
Unités par carton	4
Dimension d'un carton (mm)	375 x 278 x 287
Cartons par palette	32
Nombre de couches	4
Colis par couche	8
Unités par palette	128

PROPRIÉTÉS

Klean'3D est un nettoyant désinfectant PAE légèrement alcalin destiné à l'entretien de tous types de surfaces. Il dissout rapidement les corps gras et permet une désinfection en profondeur des surfaces en éliminant plus de 99.9% des bactéries, champignons et virus testés*. Il est utilisé pour le nettoyage et la désinfection des cuisines professionnelles, laboratoires, plan de travail, matériel et ustensiles de cuisine. Il nettoie et dégraisse en une seule opération. Il est efficace contre un grand nombre de micro-organismes. Il est non corrosif pour la plupart des supports usuels et est exempt de soude ou potasse.

COMPOSITION INDICATIVE & NORMES

Composition selon le règlement détergent 648/2004 et ses adaptations. <5% d'Agent de surfaces non ioniques, Agents de surfaces cationiques, EDTA et Sel. Substances actives biocides : Alkyl (C12-16) diméthylbenzyl ammonium chloride (N°CAS 68424-85-1) 0.35% m/m ; Chlorure de didécyl diméthylammonium (N°CAS 7173-51-5) 0.1% m/m. compatible contact alimentaire (TP2/TP4). Biodégradabilité des agents de surface selon le règlement (CE) n° 648/2004 et ses modifications. Fiche de données de sécurité, conforme au règlement REACH (CE) mise à disposition. Formule déposée au centre antipoison N° ORFILA : +33 (0)1 45 42 59 59.

CONSEILS D'UTILISATION

Pulvériser sur la surface à nettoyer, laisser agir quelques instants, puis frotter à l'aide d'une éponge humide et rincer abondamment à l'eau claire froide ou tiède. Faire briller avec un chiffon sec. Effectuer un rinçage à l'eau claire sur les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les denrées alimentaires. Utiliser les biocides avec précaution, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

*ACTIVITÉ DÉSINFECTANTE

Bactéricide EN1276 (Pseudomonas Aeruginosa, Escherichia Coli, Staphylococcus Aureus, Enterococcus Hirae) en conditions de saleté - 1min; EN 13697 (Pseudomonas Aeruginosa, Escherichia Coli, Staphylococcus Aureus, Enterococcus Hirae) en conditions de saleté - 5min; Levuricide EN1650 (Candida Albicans) en condition de saleté - 15min; EN13697 (Candida Albicans) en condition de saleté - 15min; EN13697 (Aspergillus Brasiliensis / Candida Alnicans) en condition de saleté - 15min; activité virucide EN14476 (Virus de la Vaccine / H1N1 / Coronavirus humain 229E/ Rotavirus) en condition de saleté - 15min.

CONSEILS DE PRUDENCE

Nocif pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme. En cas de consultation d'un médecin, garder à disposition le récipient ou l'étiquette. Tenir hors de portée des enfants. Éliminer une installation d'élimination des déchets autorisée dans un centre de collecte de déchets dangereux ou spéciaux, conformément à la réglementation locale, régionale, nationale et/ou internationale. Consulter un médecin en cas de malaise. Consulter un médecin.