



WI FOOD PMD+ 10

PLONGE MANUELLE DÉSINFECTANTE*

Puissant dégraissant et
désinfectant* de vaisselle.



> Utilisation

Dégraisse et désinfecte toute la vaisselle ainsi que le matériel en bain de trempage. Produit agréablement parfumé, non agressif, grâce à son pH neutre.

> Mode d'emploi

S'utilise à une concentration de désinfection minimale à 2%, soit 20 mL par litre d'eau. Laisser agir 15 min pour une désinfection microbienne. En cas de support particulièrement souillé par des matières organiques, augmenter la concentration de 2 à 5 %, soit de 20 à 50 mL par litre d'eau. Rincer à l'eau claire après utilisation.

> Caractéristiques

- Etat physique : Liquide.
- Couleur : Incolore.
- Parfum : Fruité .
- pH : 7.00 +/- 0,50.
- Densité à 20 °C : 1,01 +/- 0,05.

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

> Composition

Substance active biocide (TP4) : ADBAC (n°CAS : 68424-85-1) à 49 g/kg - Plus de 5 mais moins de 15% de tensioactifs non ionique; moins de 5% de tensioactifs amphotères et tensioactifs cationiques. Parfum.

> Précautions d'emploi

*Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Se reporter à la fiche de données de sécurité disponible sur demande. Utilisation réservée aux professionnels.

Une fois dilué selon les conditions d'utilisation recommandées, ce produit n'est plus soumis à la classification CLP et ne présente donc plus les mentions de danger ni les pictogrammes figurant sur l'étiquette du produit concentré.



Ces informations, données à titre indicatif, sont le reflet de nos meilleures connaissances. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité. Photos non contractuelles.



Parc d'Activités des Cortots
12, rue des Cortots - 21121 Fontaine-Lès-Dijon
Tél. : 0810 026 826 - geh@geh.fr - www.geh.fr

CUISINE



WI FOOD PMD+ 10

> Propriétés microbiologiques*

Conditions de saleté générale à 20°C

ACTIVITE	NORME	SOUCHES	TEMPS	DOSE
VIRUCIDE	EN14476	MVA, Coronavirus	15 MIN	4 %
	EN16777			
LEVURICIDE	EN1650	Candida Albicans	15 MIN	2%
	EN13697			
	EN16615			
BACTÉRICIDE	EN1276	Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa Salmonella typhimurium, Listeria monocytogène	15 MIN	2 %
	EN13697			
	EN16615			
FONGICIDE	EN1650	Aspergillus Niger	15 MIN	5%
	EN13697			

> Logistique

Conditionnement		Palettisation	
Type	Pouch QCD	Colis/couche	12
Colis	2 pouch de 5L	Nbre de couche	5
Dimensions colis (cm)	26.5 x 30 x 25.6 H	Nbre de colis/palette	60
Poids brut colis	10.75 Kg		

131010B

Ces informations, données à titre indicatif, sont le reflet de nos meilleures connaissances. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité. Photos non contractuelles.



Parc d'Activités des Cortots
12, rue des Cortots - 21121 Fontaine-Lès-Dijon Tél.
: 0810 026 826 - geh@geh.fr - www.geh.fr

CUISINE

12810B-FT