IPG INDUSTRIE
Z.A. de Mané Craping
56690 LANDEVANT
Tel : 02 97 24 55 00
contact@ipgindustrie.fr

Fiche technique

NET BACTERICIDE

SUPER DÉGRAISSANT – DÉSINFECTANT – SOLUBLE A L'EAU PEU MOUSSANT – QUALITÉ ALIMENTAIRE

APPLICATIONS

Restauration : pianos, fours, friteuses, hottes aspirantes, sols, plans de travail…

Industrie agro-alimentaire : toutes surfaces, murs, sols, matériel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : liquide concentré

Couleur : rouge flamboyant

pH : alcalin

Biodégradable > 90%

Miscible dans l'eau en toute proportion

Séquestrant de calcaire

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

L'emballage peut être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ces déchets. Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.

Ne pas mélanger à d'autres substances.

Ne pas laisser le produit en contact prolongé sur les éléments vitrés et l'aluminium.

Tenir hors de portée des enfants.

Respecte l'homme et l'environnement.

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez consulter la fiche de données de sécurité.

FABRIQUÉ EN FRANCE

PROPRIÉTÉS

- Formulé à partir de sels alcalins, de tensioactifs, d'agentes de surface anioniques et non ioniques, permettant d'éliminer rapidement les graisses (animales et végétales), les résidus huileux, les agglomérats de poussières, les suies…
- **NET BACTERICIDE** est conforme à la norme EN 1040 et actif sur Escherichia coli et Salmonella choleraesuis.
- **NET BACTERICIDE** est un super solvant de dégraissage liquide, décrassant, détachant, de haute concentration.
- **NET BACTERICIDE** est recommandé pour tous les cas de nettoyage difficiles. Il émulsionne et dissout les graisses et les huiles les plus tenaces. Il permet le lessivage des murs, le lavage des sols de tous types.
- Les matières de **NET BACTERICIDE** sont conformes à l'arrêté ministériel du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage se trouvant au contact des produits alimentaires.

MISE EN ŒUVRE – DOMAINES D'UTILISATION

- **Nettoyage & désinfection en milieu alimentaire** :

Nettoyage et désinfection des plans de travail, des comptoirs, des sols et murs (dilution 1/5 à 1/15).

Nettoyage des surfaces de cuisson, des tables, chaises, comptoirs, poubelles (dilution 1/10).

- **Collectivités** :

Nettoyage et désinfection des locaux publics (dilution 1/5 à 1/20).

Entretien des sols de gymnase, salles polyvalentes (dilution 1/5 à 1/20).

Nettoyage des sols, murs et sanitaires des écoles (dilution 1/5 à 1/20).

Entretien des cuisines centrales (dilution 1/5 à 1/20).

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez consulter la fiche de données de sécurité.

Les renseignements contenus dans cette notice ont pour but d'aider les utilisateurs. Ils résultent d'essais effectués en toute objectivité dans nos laboratoires. Il appartient aux utilisateurs de nos produits de s'assurer que ceux-ci conviennent à l'emploi qu'ils veulent en faire. En agissant ainsi, nous éviterons des erreurs dont nous ne pourrions en aucun cas assurer la responsabilité.