



OPTIMAX

OPTIMAX PLONGE DÉSINFECTANT

LIQUIDE PLONGE MANUELLE DÉSINFECTANT

Description

OPTIMAX PLONGE DÉSINFECTANT est un détergent désinfectant pour le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en cuisine et est particulièrement adapté pour la plonge manuelle.

Propriétés principales

OPTIMAX PLONGE DÉSINFECTANT est un produit adapté pour une utilisation sur tout type de vaisselle et toutes les surfaces généralement rencontrées dans le domaine de la cuisine. Sa formule le rend particulièrement efficace sur un large spectre de micro-organismes, quelle que soit la dureté de l'eau. OPTIMAX PLONGE DÉSINFECTANT est un produit auto-moussant adapté pour une utilisation en poste de désinfection, canon à mousse ou centrale mousse.

Avantages

- Permet le nettoyage et la désinfection de la vaisselle en toute sécurité pour le personnel.
- Efficace sur un large spectre de micro-organismes, améliorant le niveau d'hygiène.
- Compatible pour une utilisation avec toutes les duretés d'eau.
- Facile à rincer.

Mode d'emploi

Pour des surfaces souillées, toujours faire précéder la désinfection d'un premier nettoyage suivi d'un rinçage à l'eau potable.

Méthode générale de nettoyage et de désinfection

En plonge manuelle :

1. Diluer le produit à une concentration comprise entre 5 à 15 ml/L
2. Appliquer la solution à l'aide d'une lavette, d'une brosse ou d'un poste de désinfection.
3. Laisser agir 5 minutes minimum.
4. Rincer abondamment à l'eau potable les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.
5. Laisser sécher.

Les dosages indiqués sont conformes aux conditions optimales. Les recommandations peuvent varier en fonction des spécificités du site, veuillez consulter votre représentant pour plus d'information.

Données techniques

Aspect : Liquide limpide jaune

pH pur à 20 C° : 9.9

Densité relative à 20 C° : 1.09

Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc être prises pour des spécifications.



101103365



101103366

Visuels non contractuels.





OPTIMAX

OPTIMAX PLONGE DÉSINFECTANT

LIQUIDE PLONGE MANUELLE DÉSINFECTANT

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Toutes les informations de sécurité sur l'utilisation et la manipulation de ce produit sont fournies sur la Fiche de Données de Sécurité.

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, OPTIMAX PLONGE DÉSINFECTANT est adapté pour une utilisation sur tous les matériaux généralement rencontrés en cuisine.

Données microbiologiques

- Bactéricide à 0,5% selon la norme EN1276 en condition de saleté, en 5 minutes de temps de contact, à 20°C.
- Fongicide à 0,75% selon la norme EN1650 en condition de saleté, en 15 minutes de temps de contact, à 20°C.

Législation

Produit conforme à la législation relative :

- aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08.09.99 et décret du 17.06.98),
- au règlement Détergent CE 648/2004.

Produit Biocide TP4 (Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux).

Mention obligatoire conformément au Décret n° 2019-643 du 26 juin 2019 relatif à la publicité commerciale pour certaines catégories de produits biocides - produit TP 4 "Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement."

Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
101103365	6 x 1 litre
101103366	2 x 5 litres

Ce document a une valeur informative et ne constitue en aucun cas une base légale.

La Fiche de Données de Sécurité et l'étiquette doivent rester les documents réglementaires de référence.