



# OPTIMAX

## OPTIMAX DÉTERGENT DÉSINFECTANT INOX

### DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT BACTÉRICIDE SPÉCIAL INOX

#### Description

OPTIMAX DÉTERGENT DÉSINFECTANT INOX est un détergent désinfectant prêt à l'emploi pour nettoyer et désinfecter en une seule opération toutes les surfaces en cuisine.

#### Propriétés principales

OPTIMAX DÉTERGENT DÉSINFECTANT INOX est un détergent liquide qui nettoie et désinfecte en une seule opération toutes les surfaces en cuisine.

L'activité bactéricide couplée aux agents séquestrants lui permettent d'agir quelle que soit la dureté de l'eau. De plus, la présence de tensio-actifs confère également au produit de bonnes propriétés nettoyantes.

Le vaporisateur prêt à l'emploi vous garantit la concentration idéale à chaque utilisation.

#### Avantages

- Prêt à l'emploi.
- Nettoie et désinfecte en une seule opération.
- Activité bactéricide pour une parfaite hygiène.
- Efficace en eau dure comme en eau douce.

#### Mode d'emploi

1. Éliminer les résidus.
2. Vaporiser sur la surface à nettoyer ou sur une chiffonnette propre.
3. Nettoyer.
4. Laisser agir 5 minutes.
5. Rincer et laisser sécher.

#### Données techniques

Aspect : Liquide limpide

pH pur à 20°C : 10.0 - 11.0

Densité relative à 20°C : 1.002

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



101103428

Visuel non contractuel.





# OPTIMAX

## OPTIMAX DÉTERGENT DÉSINFECTANT INOX

### DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT BACTÉRICIDE SPÉCIAL INOX

#### Recommandations pour la manipulation et le stockage

**Manipulation** : toutes les informations de sécurité sur la manipulation et l'utilisation de ce produit sont fournies dans la Fiche de Données de Sécurité.

Uniquement pour usage professionnel.

**Stockage** : conserver dans l'emballage d'origine fermé, protégé des températures extrêmes, dans un endroit bien ventilé.

#### Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, OPTIMAX DÉTERGENT DÉSINFECTANT INOX est adapté à tous les matériels généralement rencontrés en cuisine.

#### Normes

L'activité bactéricide de OPTIMAX DÉTERGENT DÉSINFECTANT INOX a été testée selon la norme EN1276 en 5 minutes de temps de contact minimum à 20°C.

#### Produit biocide

- TP2 (désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides)
- TP4 (désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux).

#### Législation

Produit de nettoyage conforme :

- au Règlement Détergent CE 648/2004,
- à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (décret du 17.06.98).

#### Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
101103428	6 x 0,75 litre

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.

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