



ZA PONROY BP 50 - 7, ALLEE Louis BLERIoT
94 420 LE PLESSIS TREVISE

Tel : 01.45.93.30.30

Fax : 01.45.93.30.03

E-mail : k.lipso@wanadoo.fr

LE PRODUIT QU'IL
VOUS FAUT

V106SP

K'DENET DESINFECTANT ALIMENTAIRE

PROPRIETES

Pouvoir mouillant exceptionnel qui permet de pénétrer partout dans les moindres fissures du matériel à désinfecter, provoquant une destruction complète des bactéries. Stable dans le temps, non corrosif et sans odeur, moussant. Non toxique aux doses d'emploi. Compatible avec les sels alcalins (carbonate de soude, phosphates métaliscates, etc. ...) et les tensio-actifs non ioniques. Ce bactéricide ne doit cependant jamais être mélangé avec des produits anioniques (savons, détergents ordinaires), à l'eau de javel ni à l'hexaméthaphosphate de soude. Stable en milieu acide. Toutefois l'effet bactéricide est augmenté en solution légèrement alcaline (p H 8).

Produit polyvalent :

- bactéricide en détruisant les germes gram positif et négatif.
- Bactériostatique en bloquant la reproduction des bactéries.
- Fongicide en protégeant contre les moisissures.
- Désodorisant par arrêt des fermentations et suppression des odeurs dues aux micro-organismes.

CARACTERISTIQUES

Composition : à base d'ammonium quaternaire

Aspect : liquide incolore

Odeur : non parfumé

Un produit dont l'action est renforcée par des tensioactifs spéciaux permettant d'assurer nettoyage et désinfection en une seule opération.

MODE D'EMPLOI

Nettoyer avec un détergent les objets ou surfaces à traiter.

Rincer.

Laisser en contact avec la solution désinfectante pendant 2 à 5 minutes. Un contact plus long peut-être nécessaire pour une désinfection profonde.

Désodorisation : dose en g/l

Locaux entrepôts, véhicules, chambres froides : 1-10

Silos : 0,1 – 0,5

Poubelles, éviers, WC : 3

D'une façon générale, désinfection forte : 10 g/l

désinfection légère : 1 à 5 g/l

conforme à l'Arrêté Ministériel du 25 septembre 1985 relatif aux produits de nettoyage des récipients pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires.

Produit autorisé dans les domaines suivants : abattoirs, boucheries, charcuteries, salaisons, conserveries, vinaigrieres.

Utilisation interdite en laiterie.

GARANTIE

Ne contrôlant pas les applications, il importe à l'utilisateur de s'assurer par des essais que le produit convient à l'usage auquel on le destine. Notre garantie ne saurait excéder le remplacement d'un produit reconnu défectueux.