



SURVITAN

BACTERICIDE – FONGICIDE, PRET A L'EMPLOI,
ALIMENTAIRE, AUTO-SECHANT

Utilisateurs

Collectivités, industries alimentaires, professions de santé, services sociaux, sport, écoles, centres de recherches, laboratoires, fabricants cosmétiques, parfums, pharmaceutiques, artisans de services (coiffeurs, toiletteurs, loueurs, etc).

Propriétés

- Bactéricide conforme à la norme EN 1276, Fongicide conforme aux normes EN 1275 et EN 1650.
- Désinfectant puissant à effet nettoyant grâce à une tensioactivité lui conférant une action de décollement des souillures et une rémanence des fonctions bactéricides.
- Ne contient ni soude, ni potasse, ni formol, ni méthanol, non agressif vis-à-vis des matières plastiques et métaux non ferreux.
- Recommandé sur verres et stratifiés laissant un aspect brillant et dénué de trace.
- Aisément actif sur surfaces à vocation communautaire et d'accès difficiles ou non démontables.
- Sa formule permet une utilisation en rinçage désinfectant après une détergence sur support fortement encrassé ou une vraie alternance après le passage d'un alcalin chloré.
- Autorisé pour le nettoyage des matériaux et objets pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires, selon l'arrêté du 08/09/99.

Mode d'emploi

Pulvériser le produit pur en faible quantité. Vaporiser à 30 cm au maximum après lavage des surfaces ou objets à traiter. Ne pas rincer sauf pour des surfaces en contact direct avec des denrées alimentaires non protégées.

Sécurité d'emploi

Inflammable.

Précautions de stockage

Stocker en emballage d'origine, bien fermé, à l'abri de la chaleur, des étincelles, des flammes nues, du feu et dans des locaux correctement ventilés.

0908274