RCI
Rhône Chimie Industrie

Nettoyant multifonction

MAGIFRAICHE SP

Désinfectants

Nettoyant 2D prêt à l'emploi, milieu agroalimentaire.



Présentation

MAGIFRAICHE SP est un détergent puissant, NSF, sans parfum et prêt à l'emploi.

Points forts

- **Prêt à l'emploi**
- **Excellent dégraissant**
- **Efficace sur tous types de salissures**
- **Agréé NSF A8 n°160705**

Propriétés

- Possède un excellent pouvoir mouillant qui lui permet d'éliminer toutes les salissures d'origine animale, végétale ou minérale (graisse, huile, cambouis, etc.).
- Est destiné au nettoyage de toutes les surfaces lavables y compris, le verre, les inox, le carrelage, les plastiques, le PVC, les surfaces peintes et les joints en caoutchouc, sans les altérer.
- Fongicide selon la norme EN 1650.
- Bactéricide selon la norme EN 1276, notre formule hyper active est agréée contact alimentaire selon l'arrêté du 19/12/13 (rinçage à l'eau potable du matériel rentrant en contact avec les denrées alimentaires).
- Sans parfum et homologué NSF A8, MAGIFRAICHE SP est idéal en industrie agroalimentaire.
- Ne contient pas de substances allergisantes (cosmétique) ou d'allergènes alimentaires reconnus selon la liste II du règlement 1169/2011.
- Est également tres employé pour le nettoyage et la désinfection des systèmes de climatisation (gaines, ventilateurs, etc.).

Mode d'emploi

- Produit prêt à l'emploi.
- Pulvériser uniformément MAGIFRAICHE SP sur le support à nettoyer.
- Laisser agir et passer une éponge humide ou essuyer avec un chiffon sec.
- Rincer si nécessaire.

Température de mise en oeuvre : Température ambiante

Caractéristiques générales

N° de référence : MAG06138
Aspect : Liquide
Couleur : Incolore
Odeur : Inodore
Densité : 1

Caractéristiques techniques

pH : 11,4
Point éclair : 60 < PE <= 93°C

Réglementation

Contact Alimentaire : Oui
Type de formulation : AL.
MA : Propan-2-ol (CAS : 67-63-0) : 3 g/kg.
Ethanol (CAS : 64-17-5) : 29.85 g/kg.
Chlorure de didecyldimethylammonium (CAS : 7173-51-5) : 7.50 g/kg.
N° inventaire : 70573
Activité : Usage grand public autorisé

TP : TP02 - Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides.
TP04 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Conditionnement

Capacité de conditionnement : 1 L, 5 L
Type de conditionnement : Vrac

Sécurité

Le port d'EPI appropriés est conseillé pour toutes manipulations du produit. FDS disponible sur Quick-fds.

Stockage

Stocker en emballage d'origine bien fermé, hors gel, humidité et fortes chaleurs.
Temperature de stockage : Température ambiante
Durée de stockage conseillée : 24 mois