RCI
Rhône Chimie Industrie

Nettoyant désinfectant

MAGISTRAL

Désinfectants

Dégraissant désinfectant désodorisant PAE alimentaire

Présentation

MAGISTRAL est un nettoyant, dégraissant, détachant, désodorisant, désinfectant, idéal pour assurer un nettoyage et une hygiène parfaite de toutes les surfaces lavables et textiles professionnels non fragiles.
Triple actions: bactéricide, fongicide et virucide.
Parfums floral ou menthe.

Points forts

- **Prêt à l'emploi**
- **Excellent dégraissant**
- **Efficace sur tous types de salissures**
- **Autorisé contact alimentaire**

Propriétés

- Détergent alcalin, prêt à l'emploi, possède un excellent pouvoir mouillant qui lui permet d'éliminer toutes les salissures d'origine animale, végétale ou minérale (feutre, colle, goudron, graisse, huile, cambouis, poussière de frein, rouge à lèvre, etc.).
- Laisse une ambiance fraiche et saine.
- Formule hyper active, ne nécessite pas de rinçage.
- Idéal pour le nettoyage et la désinfection des systèmes de climatisation (gaine, etc.).

Mode d'emploi

- Produit prêt à l'emploi.
- Pulvériser uniformément MAGISTRAL sur le support à nettoyer, laisser agir.
- Frotter si nécessaire, passer une éponge humide ou essuyer avec un chiffon.
- Dans le cas d'une utilisation avec risque de contact alimentaire, un rinçage à l'eau potable est obligatoire.

Température de mise en oeuvre : Température ambiante

Caractéristiques générales

N° de référence : MAG31810
Aspect : Liquide
Couleur : Vert
Odeur : Voir caractéristiques complémentaires
Densité : 1

Caractéristiques techniques

pH : 12,7
Point éclair : 52°C

Caractéristiques complémentaires

Réf. : MAG31810 (florale)
Réf. : MAG31811 (Menthe)

Réglementation

Contact Alimentaire : Oui
Pourcentage COV : 6,8
Type de formulation : AL.
MA : Ethanol (CAS : 64-17-5) : 6.22% m/m
Chlorure de didecyldimethylammonium (CAS : 7173-51-5) : 0,8% m/m.
N° inventaire : 80176 (menthe) - 89248 (floral)
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.

Conditions de saleté et substances interférentes Température : 20°C		
Activité	**Normes**	**Temps de contact**
Fongicide	EN1276	15 min
	EN13697	15 min
Bactéricide	EN1650	5 min
	EN13697	5 min
Virucide	EN 14476 (Poliovirus type 1 & Adenovirus type 5	5 min

Conditionnement

Capacité de conditionnement : 1 L, 5 L, 20 L, 220 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