

Nettoyant désinfectant **MAGISTRAL**

Désinfectants

Dégraissant désinfectant désodorisant PAE alimentaire



Présentation

MAGISTRAL nettoyant, dégraissant, détachant, désodorisant, désinfectant, est idéal pour assurer un nettoyage et une hygiène parfaite de toutes les surfaces lavables et textiles professionnels non fragiles. Bactéricide conforme à la norme EN1276/EN1040 (bactéricide). EN1650/EN1275 (fongicide) et EN14476 (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 lèvres, etc.).
- Laisse une ambiance fraîche 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) : 0,62% m/m

Chlorure de didecylidiméthylammonium (CAS : 7173-51-5) : 0,8% m/m.

N° inventaire : 80176

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

| Activité | Normes | Temps de contact |
|-------------|------------------------------|------------------|
| Fongicide | EN 1650 | 15 min |
| | EN 1275 | 15 min |
| Bactéricide | EN 1040 | 5 min |
| | EN 1276 | 5 min |
| Virucide | EN 14476 (Poliovirus type 1) | 15 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.

Température de stockage : Température ambiante

Durée de stockage conseillée : 24 mois

