

APESIN C400



Nettoyant industriel désinfectant chloré moussant liquide

- Nettoie et désinfecte
- polyvalent

Performances

- APESIN C400 nettoie et désinfecte en une seule opération et élimine rapidement toutes les salissures en milieu alimentaire.
- Sa composition à base d'alcalin chloré lui confère un très bon pouvoir dégraissant et blanchissant et garantit des résultats fiables.
- est polyvalent et peut être utilisé avec une large gamme de matériels tels que aspersion, canon à mousse ou nettoyeurs haute pression.

Domaines d'application

- APESIN C400 est un nettoyant désinfectant industriel moussant à base de chlore pour toutes les surfaces (à l'exclusion de l'aluminium et des métaux non ferreux) dans les zones de transformation des aliments, telles que les cantines, les cuisines ou l'industrie alimentaire, avec un large spectre de désinfection.
- APESIN C400 est spécialement recommandé pour les sols antidérapants (à l'exception des sols PVC à base d'oxyde d'aluminium) dans le respect des exigences du fabricant et de la sécurité au travail.
- Produit conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des surfaces pouvant se trouver en contact de denrées alimentaires (arrêté du 19/12/13).

Déclaration des ingrédients:

Ingredients pour 100g: 3,4g SODIUM HYPOCHLORITE, <5% agents de surface non ioniques, <5% Phosphonates

Sites de production et développement durable:



Précautions d'utilisation, de stockage et de conservation

Sécurité: Produit réservé à un usage strictement professionnel. Pour des informations détaillées, consulter la Fiche de données de sécurité disponible sur www.wmprof.com. Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Stockage: Entreposer à température ambiante dans le récipient d'origine. A protéger du gel.

Environnement: Ne jeter que les emballages entièrement vides dans les containers spéciaux.

Utilisation et Dosage



Dosage selon le mode d'application et le degré de salissure. Suivre les instructions ci-dessous.



Désinfection: Idéal pour les zones de transformation des aliments avec des exigences d'hygiène.



Application par aspersion, trempage, canon à mousse, nettoyeur haute pression.

Unité de vente:
Ref. d'achat.: 714535 5L

Le partenaire à votre service:

pH à 1%:



APESIN C400

Nettoyant industriel désinfectant chloré moussant liquide

Désinfection des surfaces:		Température	Temps d'action						
Alimentaire, Industrie & Institutionnel			1 min.	5 min.	10 min.	15 min.	30 min.	60 min.	120 min.
Bactéricide									
EN 1276	charge organique élevée	20°C		3%					
EN 13697	charge organique élevée	18-25°C		3%					
EN 13697 - Salmonella	dairy Production	18-25°C				3%			
	charge organique élevée	18-25°C				0,25%			
Virucidal									
EN 14476 Adenovirus type 5	charge organique faible	20°C			5%				
EN 14476 Norovirus	charge organique faible	20°C			5%				
EN 14476 Parvovirus	charge organique faible	50°C			2%				
EN 14476 Polivirus type 1	charge organique faible	20°C			5%				

