



RESTAURATION PROFESSIONNELLE

PROMATIC PERFECT

DESINFECTANT - LIQUIDE DE LAVAGE
VAISSELLE EAU DOUCE - EAU DURE

Réf 5 Litres : A315

Réf 20 Litres : A308



LAVE-VAISSELLE

PROMATIC PERFECT est un liquide de lavage vaisselle en machine professionnelle spécialement formulé pour nettoyer, dégraisser, désinfecter et détacher la vaisselle. Il élimine facilement les souillures et taches organiques (taches de café, thé, vin, tanin, amidon,...). S'utilise exclusivement avec un doseur automatique professionnel, pour des eaux douces ou à dures (35° TH). Convient également aux opérations de rénovation de la vaisselle.

Domaines d'application : cuisines collectives & industrielles, laboratoires agro-alimentaires, professionnels de la restauration, métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, traiteur, chocolatier...).



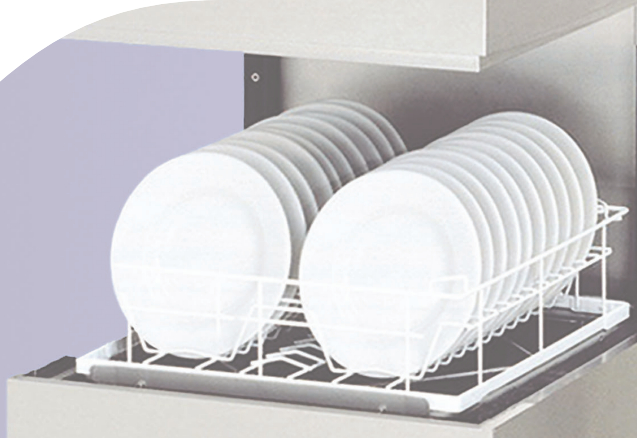
IDÉAL POUR
CENTRALE DOSEUSE
MASTERDOSE

- ✓ TH ULTRA < 35°
- ✓ ACTION BACTÉRICIDE-FONGICIDE-VIRUCIDE
- ✓ ÉLIMINE LES SOUILLURES ET LES TACHES ORGANIQUES
- ✓ LAISSE UNE VAISSELLE ÉCLATANTE SANS VOILE NI TRACE



V3.5 23112021

PROMATIC PERFECT



CONDITIONNEMENT

- Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs
- Usage strictement professionnel
- DLUO : 1 an



Bidon 20 L



Bidon 5 L



Carton 4 x 5 L

PROPRIÉTÉS

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Incolore à jaune clair

Densité : $1.2 \pm 0,01\text{g/cm}^3$

Parfums disponibles : Caractéristique

pH : 13-14

Contient selon les règlements (CE) N° 648/2004 - 1272/2008 : hydroxyde de sodium (CAS: 1310-73-2), hydroxyde de potassium (CAS: 1310-58-3), désinfectants: hypochlorite de sodium, solution 3,8% Cl actif (CAS: 7681-52-9)

Type de préparation : (SL) concentré soluble.

Geste éco-responsable : rincer l'emballage à la dernière utilisation et utiliser l'eau de rinçage.

Biodégradabilité : contient exclusivement des tensioactifs et agents de surface conforme au règlement (CE) 648/2004.

Éco-conseil : pour réduire l'impact environnemental, respecter les doses recommandées d'utilisation.

Afin de préserver votre santé et la protection de l'environnement, déposez vos déchets chimiques (catégorie «entretien de la maison» en point de collecte et en déchetterie. Qu'ils soient vides, souillés ou avec un reste de contenu, vos déchets chimiques doivent être déposés en point de collecte et en déchetterie dans leur contenant d'origine. Pour plus d'informations : <https://www.ecodds.com/particulier/tout-savoir-sur-les-dechets-chimiques/>

MÉTHODOLOGIE



Lave-vaisselle



💧 Dilution à partir de 0,5% : (1) PROMATIC PERFECT s'utilise en machine industrielle avec une centrale doseuse Master Dose à partir de 0,5g/l en fonction des salissures, des objets à laver, de la vitesse du convoyeur et du °TH de l'eau.

- ⚠ - Ne pas utiliser de produit de vaisselle manuelle avant le passage en machine, qui pourrait provoquer une mousse excessive.
- Ce produit comme tous les chlorés, ne tient pas à l'eau dure, ne l'utiliser que pour des eaux douces ou à dures <35°TH.
- Ne pas mettre en contact avec l'aluminium.
- Faire un essai préalable sur une partie peu visible du support, en diluant dans l'eau de lavage à raison de 2g/L. Le dosage dépend des spécificités du site.
- Lors d'un détartrage de la machine, vider entièrement les bacs pour éviter un dégagement de gaz toxique lors de l'addition du produit acide détartrant.
- Ne pas coucher le bidon.

RÉGLEMENTATION

TP4: Surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

Substance active biocide: hypochlorite de sodium N°CAS: 7681-52-9 à 3.8% (m/m)

Le tableau de normes se trouve page suivante.

Les normes ont été testées en condition de saleté, d'industries laitières, de viande et de cosmétiques.

* tests sans les conditions de l'industrie de la cosmétique

** tests sans les conditions de l'industrie de la viande et de la cosmétique

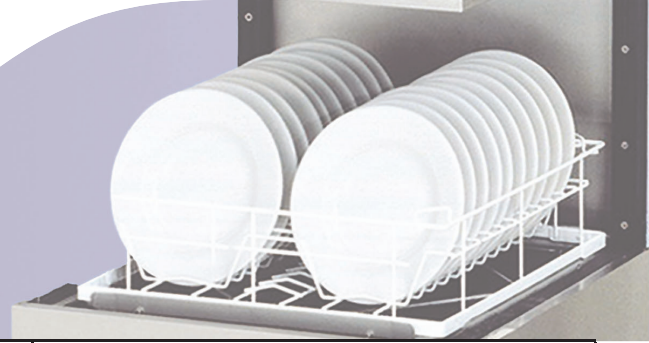
*** tests en conditions générales de saleté

Dangereux - Respecter les précautions d'emploi - Usage strictement professionnel. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Pour toutes les informations concernant les précautions d'usage et de sécurité, veuillez vous reporter à la fiche de données de sécurité, disponible sur simple demande en application du décret 87-200 du 25/03/87. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité.



PROMATIC PERFECT



Activité	Normes	Temps de contact	% de dilution	T°C	Souches	
BACTERICIDE	EN1276	5min	3%	20°C	Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Enterococcus hira, Escherichia coli Lactobacillus brevis, Listeria monocytogenes, Staphylococcus epidermidis, Corynebacterium xerosis	
			1%		Enterobacter cloacae	
			2%		Campylobacter jejuni, Salmonella typhimurium	
			1.5%		Proteus vulgaris	
			2.5%	50°C	Enterococcus faecium	
	EN 13697	5min	1%	20°C	Enterococcus faecium	
			1%*		60°C	Enterococcus faecium
			4%		Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Enterococcus hira, Escherichia coli Listeria monocytogenes	
			3%		Lactobacillus brevis	
			1.5%		Enterobacter cloacae, Salmonella typhimurium	
			2%		Campylobacter jejuni	
			1.5%***		Proteus vulgaris	
			4%***	Staphylococcus epidermidis, Corynebacterium xerosis		
	2.5%	50°C	Enterococcus faecium			
	1min	2.5%*	60°C	Enterococcus faecium		
EN 13623	5min	2%***	20°C	Legionella pneumophila		
BACTERICIDE (LAVAGE EN MACHINE - VERRES)	DIN SPEC 10534:2019	3min	0.5%	55°C	Enterococcus faecium	
BACTERICIDE (LAVAGE EN MACHINE)		2min				
BACTERICIDE - BIOFILMS	Original protocol	10min	3%	20°C	Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Legionella pneumophila	
		30min	4%			
LEVURICIDE	EN1650	5min	2.5%	20°C	Candida albicans	
			1.5%	50°C		
		1min	1%*	60°C		
	EN13697	5min	3%	20°C		
			2%	50°C		
		1min	1.5%*	60°C		
FONGICIDE	EN1650	15min	4%	20°C	Aspergillus brasiliensis	
		30 min	2%***			
		5min	2.5%			50°C
		1min	2.5%*			60°C
	EN13697	15min	5%	20°C		
		30 min	1%***			
		5min	3%			50°C
		1min	2.5%*			60°C
MYCOBACTERICIDE	EN14348	15min	6%***	20°C	Mycobacterium terrae, Mycobacterium avium	
	EN14563		5%***			
BACTERIOPHAGE	EN 13610	15min	2%**	20°C	Bacteriophage P001, Bacteriophage P008	
		5min	1%**	40°C		
VIRUCIDE testé en présence de sang	EN14476	15min	1%	20°C	Adenovirus type 5, murine norovirus, Poliovirus type 1	
	EN 16777	15min	1%	20°C	Adenovirus type 5, murine norovirus	
	EN 14476	5min	0.5%	50°C	Murine parvovirus	
		1min	0.5%	60°C		
SPORICIDE	EN 13704	15 min	5%**	20°C	Bacillus subtilis Clostridium sporogenes	
		8%**				
		30 min	4%**			
		15 min	6%**			50°C
	30 min	4%**				
	15 min	7%**	20°C			
	8%**					
EN 13697	60 min	5%***		Bacillus subtilis		
15 min	6%***	50°C	Bacillus subtilis Clostridium sporogenes			