



ANIOS PRO DÉTERGENT DÉSINFECTANT ACIDE (DDA)

Assure le nettoyage, le détartrage et la désinfection de toutes les surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires

Développement durable

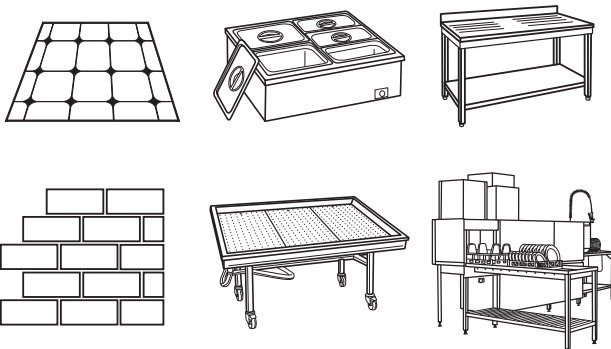
- ☑ Contient 99% de matières inorganiques et organiques facilement biodégradables.
- ☑ Formulation sans EDTA.
- ☑ Séquestrant facilement biodégradable.
- ☑ Formule concentrée : Un bidon de 5L = 500 L de produit dilué à 1%.

Une détergence haute performance

- Nettoie et détartrage rapidement.
- Elimine parfaitement les souillures minérales (tartre, calcaire...)
- Large compatibilité avec les matériaux.
- Rend les surfaces inox brillantes
- pH acide à dilution : ≈ 2 .

Une désinfection haute performance

- L'efficacité de nos produits est testée dans des conditions représentant celles rencontrées sur le terrain selon le système normatif européen.
- Nettoie détartrage et désinfecte en une seule opération : Efficacité prouvée en conditions de saleté.
- Produit homologué en Bactéricidie.



Concentration	Activité	Temps	Normes
0,10 %	Bactéricide	5 minutes	EN 1040 : - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus
0,25 %	Bactéricide	5 minutes	EN 1276* : - Enterococcus hirae - Escherichia coli - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus
1 %	Bactéricide	15 minutes	EN 13697* : - Enterococcus hirae - Escherichia coli - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus
3 %	Bactéricide	5 minutes	EN 13697* : - Enterococcus hirae - Escherichia coli - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus

* Normes d'application en conditions de saleté.

- Efficacité également démontrée sur souches additionnelles

Concentration	Activité	Temps	Efficacité en conditions de saleté
0,10%	Bactéricide	5 minutes	T 72-300 : - Listeria monocytogenes 4b - Salmonella enteritidis

* Normes d'application en conditions de saleté.



USAGE PROFESSIONNEL
Homologation n°9500074

ANIOS PRO DÉTERGENT DÉSINFECTANT ACIDE (DDA)

Assure le nettoyage, le détartrage et
la désinfection de toutes les surfaces pouvant entrer
en contact avec les denrées alimentaires

DOSAGE
1%



USAGE PROFESSIONNEL

Mode d'emploi

- Solution concentrée. S'utilise à la dilution de 1 % (10 ml/l d'eau) en respectant le temps de contact indiqué. Appliquer en quantité suffisante (+/- 30 ml/m²).
- Procéder à la dilution, juste avant l'utilisation.
- Rincer à l'eau potable après usage.

Indications

■ Nettoyage avec effet désincrustant couplé à une désinfection des surfaces, y compris celles pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires. Utilisation possible sur les sols. Peut être utilisé quotidiennement sur les surfaces chargées de souillures minérales ou en alternance avec le dégraissant désinfectant habituel pour retirer le voile de calcaire sur le sol (effet désincrustant) et les surfaces inox (effet brillant).

Composition

■ Chlorure de didécyl diméthyl ammonium (N° CAS 7173-51-5 : 45 mg/g), excipients.

Données physico-chimiques

- Solution limpide incolore
- Densité à +20°C : ≈ 1,17
- pH du produit pur à +20°C : ≈ 1
- pH du produit dilué (1%) à +20°C : ≈ 2

Données réglementaires

- Dangereux - respectez les précautions d'emploi (établies selon les règles européennes en vigueur en matière de classification et d'étiquetage des produits chimiques). Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
- Stockage : entre +5°C et +35°C.
- Produit biocide destiné à la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires (Groupe 1-TP 2 & 4) - usage réservé aux professionnels
- Fabriqué en France.

Conditionnements

- 4 bidons — 5kg réf : 0008041
- 4 bidons avec canule — 5kg réf : 0008727

