

Ultra BAC®



INOX +

**Nettoie
Rénove
Désinfecte**

Parfum citron
Efficace sur tous les inox



PRÊT
À
L'EMPLOI

pH
≈ 1,0



> Utilisation

Nettoie, rénove, désinfecte et fait briller tout type d'inox.

> Mode d'emploi

Solution prête à l'emploi.

Pulvériser le produit d'une manière homogène et en quantité suffisante.

Nettoyer avec un chiffon microfibre ou un papier à usage unique, laisser agir 5 min et rincer à l'eau potable.

> Composition

Ion ammonium quaternaire, benzylalkyl en C12-16 diéthyles, chlorures.

> Caractéristiques

- Aspect : liquide limpide incolore
- Densité à 20 °C : 1,02 +/- 0,05
- pH du produit pur à 20 °C : 1 +/- 0,5

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation, à l'exception des laiteries ou du matériel de laiterie, et des industries de la fermentation du lait (arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

Désinfectant pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (Groupe 1 – TP4).

Le produit est conforme aux dispositions du Règlement (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.

> Propriétés microbiologiques *conditions de saleté

ACTIVITE	NORMES	SOUCHES	TEMPS	DOSE
BACTERICIDE	EN13697*	Pseudomonas aeruginosa	5 mns	PAE
		Escherichia coli		
		staphylococcus aureus		
		Enterococcus hirae		

> Précautions d'emploi

Respecter les précautions d'emploi (établies selon les règles européennes en vigueur en matière de classification et d'étiquetage des produits chimiques). Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit. Fiche de données de sécurité, conforme au règlement REACH (CE) n° 453/2010 mise à disposition. Formule déposée au centre antipoison N° ORFILA : +33 (0)1 45 42 59 59. Stocker entre +5 °C et +30 °C. Utilisation réservée aux professionnels.

> Logistique

750 mL

Conditionnement	pulvérisateur
Colis	6 x 750 ml
Colis dimensions extérieures (cm)	21 x 18,5 x 32,5 H
Poids brut	5,3 kg
Code produit	001077A

Ces informations, données à titre indicatif, sont le reflet de nos meilleures connaissances. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité. Photos non contractuelles.

GEH

Parc d'Activités des Cortots
12, rue des Cortots - 21121 Fontaine-lès-Dijon
Tél. : 0810 026 826 - geh@geh.fr - www.geh.fr

CUISINE