

DESINET

NETTOYANT BACTERICIDE ALIMENTAIRE



RÉF > DES01

18/03/2020

PROPRIÉTÉS

DESINET est un nettoyant bactéricide super concentré pour matériels et surfaces pouvant se trouver au contact des aliments.

DESINET est conforme à l'arrêté ministériel du 8/09/99 concernant les produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

DESINET est issu d'une combinaison très élaborée de sels minéraux, tensio-actifs non ioniques et cationiques, solvants hydrosolubles..., ce qui lui permet d'allier simultanément :

➤ Une bonne désinfection :

DESINET possède toutes les qualités bactéricides (gram-positif et gram-négatif).

DESINET est conforme à la norme EN 1276 (conditions de saleté) à la concentration de 4 %.

➤ Un bon nettoyage :

- Sur tous supports (inox, carrelage, peinture, polyester...) sans risques d'effets secondaires.
- Sur toutes salissures d'origine animale, végétale ou minérale (graisse, huile, camboui...).

DESINET est particulièrement apprécié dans toutes les collectivités, municipalités, industries...

MODE D'EMPLOI

DESINET peut être dilué dans l'eau froide ou chaude (jusqu'à 55-60°C) à une concentration de 2 à 10% suivant l'état d'encrassement du support, pour application en trempage, brossage ou pulvérisation.

Pour une bonne efficacité bactéricide, utilisez **DESINET** à une concentration de 4 % et un temps de contact de 5 minutes minimum.

Rincer ensuite les surfaces nettoyées à l'eau claire.

PRÉCAUTIONS ET SÉCURITÉ D'EMPLOI

Produit destiné à un usage professionnel.

Consulter la fiche de données de sécurité sur notre site www.celtique-industrielle.fr

LES + PRODUITS

PERMET
UN NETTOYAGE :

■ EFFICACE

■ FACILE



■ RAPIDE

EFFICACE
SUR LE
CORONAVIRUS

PEU MOUSSANT

BIODÉGRADABILITÉ
> 90%

CONFORMITÉ

- ARRÊTÉ MINISTÉRIEL
DU 8/09/99
- NORME EN 1276



LA CELTIQUE
FABRICANT FORMULATEUR

BP 20140 | PLÉRIN | T 02 96 79 86 86
contact@celtique-industrielle.com