

# BACTINET Aérosol

MOUSSE NETTOYANTE  
BACTERICIDE ET FONGICIDE



RÉF > ABC

17/03/2020

## PROPRIÉTÉS

**BACTINET** est un puissant nettoyant bactéricide, fongicide, efficace sur toutes les surfaces stratifiées, carrelées, chromées, émaillées, peintes, vitrées, plastique, inox, aluminium, etc...

**BACTINET** est une préparation combinant des sels alcalins, des agents de dégraissage et 2 amoniiums quaternaires présentant des fonctions bactéricides et fongicides.

**BACTINET** ne renferme pas de formol ni autres dérivés d'aldehydes.

Tous les composants de **BACTINET** sont autorisés par l'arrêté du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage des surfaces et objets pouvant entrer en contact des denrées alimentaires.

**BACTINET** agit rapidement sur toutes les salissures d'origine animale, végétale ou minérale. Il laisse les supports propres et sans trace.

**BACTINET** permet d'intervenir rapidement sur des petites et moyennes surfaces et matériels. Dans l'industrie agro-alimentaire, cuisines, restauration, **BACTINET** s'inscrit dans les procédures du plan d'hygiène de la méthode HACCP. Il permet la remise en conformité de propreté des zones d'intervention et de dépannage.

De part sa mousse active, **BACTINET** ne coule pas, même sur les surfaces verticales permettant ainsi de mieux visualiser l'application et d'assurer un temps de contact nécessaire à une bonne efficacité bactéricide.

**BACTINET** satisfait à la norme NF EN 1040, NF EN 1276 et NF EN 1275 (fongicide sur Candida Albicans) et NFT 72301 (listeria monocytogènes, salmonelle typhi).

**BACTINET** s'utilise pour l'hygiène des surfaces dans les sanitaires, vitrines, gondoles, présentoirs, matériels de bars, restaurants, boucheries, charcuteries, boulangeries, ambulances, SAMU, crèches, maisons de retraite, centres sociaux, centres de thalassothérapie, etc...

## MODE D'EMPLOI

Bien agiter l'aérosol avant utilisation.

Pulvériser à environ 20 cm de la surface en fine couche uniforme.

Pour une bonne efficacité bactéricide sur les surfaces pouvant se trouver au contact des aliments, laisser agir 5 minutes et rincer à l'eau potable.

Dans tous les autres cas, laisser agir quelques instants puis essuyer à l'aide d'une éponge ou un chiffon à usage unique.

## PRÉCAUTIONS ET SÉCURITÉ D'EMPLOI

Consulter la fiche de données de sécurité sur notre site [www.celtique-industrielle.fr](http://www.celtique-industrielle.fr)

## LES + PRODUITS

**EFFICACE  
SUR LE  
CORONAVIRUS**

**UNE SEULE OPERATION  
POUR :**

- NETTOYER
- DEGRAISSER
- DESINFECTER

**MOUSSE ACTIVE STABLE**

**UTILISABLE SUR DE  
NOMBREUX  
SUPPORTS**



**CONFORMITÉ**

- ARRÊTÉ MINISTÉRIEL  
DU 8/09/99
- UTILISABLE POUR UNE  
DEMARCHE HACCP



**LA CELTIQUE**  
FABRICANT FORMULATEUR

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