



PRAGMA

INOX

Nettoyant Détartrant Désinfectant

HYGIENE DE LA CUISINE

Caractéristiques

Aspect : liquide
Couleur : rouge
Odeur : note florale
pH : environ 2,2

Utilisation

PRAGMA INOX est une formulation désinfectante, spécialement étudiée et élaborée pour le nettoyage des surfaces en inox. Élimine instantanément les traces d'oxydation, laisse la surface nette et brillante. Supprime le risque de corrosion et l'altération des surfaces. S'utilise manuellement, par pulvérisation, pour le nettoyage et la protection des surfaces suivantes : extérieur d'appareils de cuisson, extérieur d'armoires chauffantes, extérieur d'armoires réfrigérantes, extérieur de lave-vaisselle, extérieur de présentoirs, surfaces en inox.

Mode d'emploi - dosage

Pulvériser PRAGMA INOX sur la surface à traiter. Laisser agir pendant 5 mn dans le cas de traitement bactéricide.
Rincer à l'eau potable. Nettoyer le matériel d'application à l'eau avant de le ranger.

Réglementation – précautions d'emploi

PRAGMA INOX est conforme aux normes, à 20 °C, en condition de saleté :

- Bactéricide : EN 1276, temps de contact : 5 mn
 - Fongicide : EN 1650, temps de contact : 15 mn
 - Virucide : NF EN 14476 (actif sur le virus influenza H1N1) temps de contact : 15 mn
- Conforme à l'arrêté du 08/09/1999 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

Biocide TP2 : préparation liquide prête à l'emploi à effet curatif. Substance active biocide : chlorure de didécyl diméthylammonium
Réservé aux professionnels.

Réf. 1025 – UV : 750 ml
Cdt : carton de 6x750 ml

Distribué par
les Entreprises du réseau

HYG'UP

A LA POINTE DE L'HYGIENE

www.hyg-up.com