RESTAURATION



exeol food RTU

Détergent dégraissant désinfectant alcalin prêt à l'emploi

Pour le nettoyage, le dégraissage et la désinfection de toutes les surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires.

Usage par essuyage des surfaces, plans de travail, équipements.



- **En 5 min. : bactéricide (dont *Salmonella typhimurium* et *Listeria monocytogenes*) et levuricide.**
- **En 15 min. : fongicide.**
- **Nettoie, dégraisse et désinfecte en une seule opération.**
- **Adapté aux surfaces en contact avec les denrées alimentaires.**
- **Spray moussant pour un meilleur confort d'utilisation.**

Mode d'emploi

exeol food RTU s'utilise non dilué. **exeol food RTU** est une solution prête à l'emploi alcaline à n'utiliser que sur des matériaux compatibles avec les pH alcalins.

Respecter le plan d'hygiène de l'établissement

- **Flacon 750mL :**

Lors de la première utilisation, détacher la protection d'inviolabilité de la buse.

1. Déverrouiller la sécurité du spray. **2.** Pulvériser uniformément sur la surface de manière à bien couvrir la zone à traiter (± 6mL/m², à 20-30 cm de la surface). **3.** Nettoyer la surface par essuyage. **4.** Temps de contact : dès 5 min. selon le spectre d'activité recherché. **5.** Après le temps de contact approprié, rincer les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

Verrouiller la sécurité après utilisation.

Répéter l'opération de désinfection chaque fois que nécessaire.

- **Bidon 5L :**

Le bidon de 5L est conçu pour une utilisation en pulvérisateur à pression préalable.

Lors de la première utilisation, avant de dévisser le bouchon, retirer la bague d'inviolabilité.

1. Dévisser le bouchon du bidon et transvaser le contenu dans le pulvérisateur avant la mise sous pression. Refermer le bouchon du bidon. **2.** Pulvériser uniformément sur la surface de manière à bien couvrir la zone à traiter (± 6mL/m², à 20-30cm de la surface). **3.** Nettoyer la surface par essuyage. **4.** Temps de contact : dès 5 min. selon le spectre d'activité recherché. **5.** Après le temps de contact approprié, rincer les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

Répéter l'opération de désinfection chaque fois que nécessaire.

Présentations commerciales

- Carton 12 x 750mL : EXP0008FR
- Carton 2 x 5L : EXP0009FR

UNIQUEMENT À USAGE PROFESSIONNEL

PRO exeol
UNE DIVISION SODEL

⊕ PRODUIT

SPRAY MOUSSE | FONGICIDE 15 MIN. | BACTÉRICIDE LEVURICIDE 5 MIN.

BONNES PRATIQUES

SPRAY MOUSSE | PRÊT À L'EMPLOI | PULVÉRISATEUR À PRESSION | SURFACES CONTACT ALIMENTAIRE | 10 ±0,25 pH

Dossier produit disponible sur www.exeol.fr

exeolfood RTU

Détergent dégraissant désinfectant alcalin prêt à l'emploi

Propriétés microbiologiques

Conditions de saleté, prêt à l'emploi, 20°C :

	ESSAIS	SOUCHES	TEMPS DE CONTACT
Bactéricide	EN 1276 EN 13697	*Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Escherichia coli*	5 min.
	EN 16615	*Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae*	
	EN 13697	Souches additionnelles : *Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium*	5 min.
Levuricide	EN 1650 EN 13697 EN 16615	*Candida albicans*	5 min.
Fongicide	EN 1650 EN 13697	*Candida albicans, Aspergillus brasiliensis*	15 min.

Composition

Préparation liquide biocide TP2/TP4.
Substance active biocide (% m/m) :
Chlorure de didécyldiméthylammonium (CAS : 7173-51-5) 0,3%.

Caractéristiques

- Etat physique : Liquide
- pH : 10 ± 0,25
- Parfum : Non parfumé
- Couleur : Incolore

Précautions d'emploi

Ne pas utiliser sur les surfaces sensibles aux pH alcalins (aluminium...). Utilisez les produits biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

UFI : AE89-S0HN-5003-TXAF

FT-EXEOL FOOD RTU-FR-01

UNIQUEMENT À USAGE PROFESSIONNEL

FABRIQUÉ EN FRANCE

Sodel
190 rue René Barthélemy
14100 Lisieux, France.
TEL: +33 (0)2 31 31 10 50
www.exeol.fr

PRO exeol
UNE DIVISION SODEL