



KITCHEN
HYGIENE

RELAVIT BACTIGERM

Détergent plonge désinfectant



- NETTOIE
- DÉGRAISSE
- DÉSINFECTE

PROPRIÉTÉS

RELAVIT BACTIGERM est adapté pour le nettoyage et la désinfection de la vaisselle et des ustensiles de cuisine. S'utilise aussi pour le lavage et la désinfection des sols et toutes surfaces lavables. Pour assurer une bonne désinfection, il est nécessaire de laisser agir le produit avant de rincer.

MODE D'EMPLOI

Utiliser à une dilution comprise entre 1 et 3% (soit entre 100mL et 250mL de RELAVIT BACTIGERM).
Nettoyage de la vaisselle: effectuer le lavage avec le produit dilué, puis rincer à l'eau propre.
Désinfection des surfaces: diluer le produit à 1% dans l'eau, étendre la solution sur la surface à traiter, laisser agir 5 minutes, puis rincer à l'eau propre.

STANDARD	TAUX DE DILUTION	CONDITIONS	TEMPS DE CONTACT
<u>Bactéricide</u> EN 1276	1%	Conditions de saleté	5 minutes à 40°C

CARACTÉRISTIQUES

- Liquide jaune
- pH : 7 - 9
- Densité relative 1.010 (20°C)

STOCKAGE

Stocker entre 5 et 40°C
Durée de conservation : 36 mois

CONDITIONNEMENTS

2x bidon	5L
1x bidon	20L

NON GARANTIE

Les suggestions et données contenues dans ce bulletin sont basées sur des informations que nous croyons fiables. Ils sont proposés de bonne foi mais sans garantie, les conditions et modalités d'utilisation de nos produits étant indépendantes de notre volonté. Nous recommandons à l'utilisateur potentiel de déterminer l'adéquation de nos produits sur une base expérimentale avant de les adopter dans une situation réelle. Veuillez contacter nos représentants techniques pour plus d'informations.

