



Cif Professionnel Détergent Désinfectant



Cif Professionnel Détergent Désinfectant

Description produit

Cif Détergent Désinfectant Cuisine prêt à l'emploi est sans parfum.

Il nettoie et désinfecte rapidement toutes les surfaces alimentaires. Il est particulièrement efficace sur :

- Une large gamme de micro-organismes
- Les graisses et les aliments séchés.

Avantages

- Elimine efficacement les germes
- Nettoyant puissant
- Sans parfum

Normes

- Bactéricide à 0,75% selon la norme EN1276, en conditions de saleté, à 20°C en 5 minutes de contact sur les souches de référence.
- Levuricide à 0,5% selon la norme EN1650, en conditions de saleté, à 20°C, en 15 minutes de contact sur *Candida albicans*.
- Actif à 1% sur virus grippe aviaire.

Pro Formula

Un environnement parfaitement propre est l'élément indispensable pour une expérience client réussie. Pro Formula par Diversey vous offre une gamme complète de produits de nettoyage formulés spécialement pour les professionnels associée à des marques de confiance pour vous apporter les meilleurs résultats dès la première utilisation. L'esprit tranquille, vous n'avez plus qu'à vous concentrer sur votre cœur de métier.

Préparez-vous à faire des affaires !

Législation :

Produit de nettoyage conforme au Règlement Détergent CE 648/2004.

Produit biocide TP4 (désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux).

Cif Détergent Désinfectant

Application

Cuisine

Mode d'emploi

Utilisation diluée

1. Doser 10 ml de Cif Détergent Désinfectant Concentré dans un flacon vaporisateur de 750ml et remplir d'eau.
2. Enlever l'excès de salissure sur la surface à nettoyer.
3. Pulvériser sur la surface à nettoyer.
4. Laisser agir 5 à 15 minutes selon l'efficacité biocide recherchée et essuyer la surface.
5. Rincer à l'eau claire les zones alimentaires telles que les plans de travail ou les petits matériels et laisser sécher.

Le produit dilué reste efficace durant 7 jours.
Rincer et sécher le vaporisateur avant de le remplir.

Utilisation générale

1. Diluer 60ml de solution dans un seau de 6L d'eau tiède.
2. Enlever l'excès de salissure sur la surface à nettoyer.
3. Appliquer le produit à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge
4. Laisser agir 5 à 15 minutes selon l'efficacité biocide recherchée puis essuyer la surface.
5. Rincer à l'eau claire les zones alimentaires telles que les plans de travail et laisser sécher.

Food Safe Solutions

Les produits Pro Formula sont utilisables en toute sécurité sur l'ensemble des zones de préparation alimentaire.



Apparence	pH pure	Odeur
Liquide limpide violet	10.20-11.20	Sans parfum

Produit	Conditionnement	Code Article
Cif Détergent Désinfectant	2x5L bidon	7517738

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Manipulation : les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité, accessible sur Internet : <https://sds.sealedair.com/>

Uniquement pour un usage professionnel.

Stockage : conserver dans son emballage d'origine, fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Ce document a une valeur informative et ne constitue en aucun cas une base légale.
La fiche de Données de Sécurité et l'étiquette doivent rester les documents réglementaires de référence.

