

Pro Formula

Diversey

Unilever

Détergent Désinfectant Dégraissant Chloré

Tue 99.99% des virus (dont les coronavirus) en 60 secondes

Description produit

Cif Professionnel 3 en 1 Détergent Désinfectant Dégraissant Chloré est un puissant dégraissant désinfectant pour le nettoyage et la désinfection des sols et surfaces fortement souillées en une seule opération. Il tue 99.999% des bactéries en 5 minutes et 99.99% des virus (dont les coronavirus) en seulement 60 secondes.

Propriétés principales

Cif Professionnel 3 en 1 Détergent Désinfectant Dégraissant Chloré est un puissant alcalin chloré pour le nettoyage et la désinfection de toutes surfaces fortement souillées comme en cuisine et en particulier les sols, les murs et les surfaces de préparations alimentaires. La formule composée de chlore et d'agents alcalins rend le produit particulièrement efficace sur un grand nombre de micro-organismes, quelle que soit la dureté d'eau. Cif Professionnel 3 en 1 Détergent Désinfectant Dégraissant Chloré est un produit auto-moussant adapté pour une utilisation en poste de désinfection, canon à mousse ou centrale mousse.

Avantages

- Tue 99.999% des bactéries en 5 minutes.
- Tue 99.99% des virus (dont les coronavirus) en seulement 60 secondes.
- 3 en 1 : détergent, dégraissant, désinfectant.
- Permet de dégraisser en profondeur les sols.
- Permet le blanchiment des surfaces carrelées.
- Permet de nettoyer et de désinfecter en une seule opération.
- Attaque les graisses et les souillures généralement rencontrées en cuisine.
- Efficace sur un large spectre de micro-organismes, améliorant le niveau d'hygiène.
- Compatible avec toutes les duretés d'eau.
- Préviend les risques de glissance des sols.

Mode d'emploi

Méthode générale de nettoyage et de désinfection :

- Utilisez à une concentration de : 8 ml/L pour un effet bactéricide à 20°C et 5 minutes minimum de temps de contact.
- Appliquez la solution à l'aide d'une lavette, d'une brosse, d'une frange ou d'un poste de désinfection et laisser agir 5 minutes minimum.
- Rincez abondamment avec de l'eau potable les surfaces en contact avec les aliments et laisser sécher à l'air libre.

Pro Formula

Un environnement parfaitement propre est l'élément indispensable pour une expérience client réussie. C'est pour cela que Pro Formula a été co-crée par Diversey et Unilever.

Une gamme complète de solutions d'hygiène formulées spécialement pour les professionnels et associées à des marques de confiance connues. Que vous soyez dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration ou de la santé, nous avons des solutions pour répondre spécifiquement à tous vos besoins et vous apporter les meilleurs résultats dès la première utilisation.



Cif Professionnel 3 en 1 Détergent Désinfectant Dégraissant Chloré

(Suma chlorsan D10.4)



www.proformula.com

Cif Professionnel 3 en 1 Détergent Désinfectant Dégraissant Chloré

Pro Formula

Diversey



Application

Toutes pièces.

Nom produit : Cif Professionnel 3 en 1 Détergent Désinfectant Dégraissant Chloré

Conditionnement	2 x 5 litres	Code article	101104594
Apparence	Liquide limpide jaune	Code EAN carton	7615400810772
pH (solution à 1% à 20°C)	11,5	Dimensions carton (L x l x h) en mm	287 x 198 x 309
Odeur	Chlore	Nbre de carton par couche sur la palette	16
Densité relative (20°C)	1,11 g/cm ³	Nbre de carton par palette	80
		Nbre de couche par palette	5

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.

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.diversey.com/> Uniquement pour usage professionnel.

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

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, Cif Professionnel 3 en 1 Détergent Désinfectant Dégraissant Chloré est adapté à tous les matériels généralement rencontrés en cuisine, sauf l'aluminium et les métaux galvanisés.

Données microbiologiques

Bactéricide selon la norme EN1276 à une concentration de 0,5%, en condition de saleté, à 20°C et en 5 minutes de temps de contact.

Levuricide selon la norme EN1650 à une concentration de 0,8%, en condition de saleté, à 20°C et en 15 minutes de temps de contact.

Bactéricide et levuricide selon la norme EN13697 à une concentration de 2%, en condition de saleté et en 5 minutes de temps de contact.

Virucide selon la norme EN14476 sur Adenovirus, Murine Norovirus et Poliovirus à une concentration de 1%, en condition de saleté et en 1 minute de temps de contact.

Pour plus de précision concernant le spectre de désinfection de ce produit, se référer à son récapitulatif d'activité désinfectante disponible sur demande.

Législation

Produit conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08.09.99 et décret du 17.06.98), au règlement Détergent CE 648/2004.

Mention obligatoire conformément au Décret n° 2019-643 du 26 juin 2019 relatif à la publicité commerciale pour certaines catégories de produits biocides - produit TP 4 "Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement."

La formulation du Cif Professionnel 3 en 1 Détergent Désinfectant Dégraissant Chloré est équivalente à celle du Suma chlorsan D10.4 101101753. L'enregistrement Biocide du Suma chlorsan D10.4 sous Simmbad couvre l'enregistrement de cette référence.

