Stradol

La référence des chefs !

DDM2

Nettoyant dégraissant désinfectant moussant

Nettoie, **dégraisse** et **désinfecte** les cuisines professionnelles

Caractéristiques et performances

- Nettoie, **dégraisse et désinfecte** * les matériels et les cuisines professionnelles, abattoirs, conserveries de viande, légumes, poissons, fromageries, laiteries, ...
- Formule moussante
- Compatible avec l'Inox, le PVC, le verre, le caoutchouc et le polyéthylène.

(*) **Bactéricide EN 1276** : 1% -POV - POA en conditions de propreté

Caractéristiques chimiques

- Couleur / Aspect : liquide jaune limpide
- pH à 1% : 12,7 (alcalin)
- Densité : 1,08
- Contact alimentaire. Conforme à la méthode HACCP
- Homologué à 1 % par le Ministère de l'agriculture N° 2000154 pour le traitement bactéricide en P.O.A.

Mode d'emploi

« Utilisation en centrale de désinfection, nettoyage manuel ou canon à mousse selon les recommandations de dosages ci dessous. Rincer à l'eau potable. Pour la fréquence d'utilisation, se référer aux protocoles d'entretien de

l'établissement. »

Méthode	Dosage	Température	Contact bactéricide
Centrale de désinfection	1%	20° à 50 °C	5min
Canon à mousse	5%	20° à 50 °C	5min
Nettoyage manuel	1%	20° à 50 °C	5min

Conditionnement

	Code produit	Code EAN	PCB	Cartons par couche	Cartons par palette
DDM2 5L	PV21435201	3535032143526	4	28	24