

Stradol

La référence des chefs !



DD1 Nettoyant dégraissant désinfectant



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

Caractéristiques et performances

- Nettoie, **dégraisse et désinfecte** * les cuisines professionnelles, abattoirs, conserveries de viande, légumes, poissons, fromageries, laiteries, ...
- Fait briller
- Rend les sols anti-dérapants

(*) **Bactéricide EN 1276** : 1% -POV - POA en conditions de propreté
Fongicide EN 1650 à 1% en conditions de propreté

Caractéristiques chimiques

- Couleur / Aspect : liquide fluide translucide
- pH à 1% : 12,5 (alcalin)
- Densité : 1,02
- Contact alimentaire. Conforme à la méthode HACCP
- Homologation délivrée le 03/12/99 par le ministère de l'agriculture n°9900435



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	Contact fongicide
Centrale de désinfection	1%	20° à 50 °C	5min	15 min
Canon à mousse	5%	20° à 50 °C	5min	16 min
Nettoyage manuel	1%	20° à 50 °C	5min	17 min

Conditionnement

	Code produit	Code EAN	PCB	Cartons par couche	Cartons par palette
DD1 5L	PV21435102	3535032143519	2	16	64