



BACTÉRICIDE
EN 1276 EN 13697



LEVURICIDE
EN 1275



CONTACT
ALIMENTAIRE*



BIOTECHNOLOGIE

POWER'PUR

Nettoyant dégraissant
désinfectant
alimentaire concentré

POWER'PUR

FORMULE DESINFECTANTE UNIQUE,
SANS PARFUM. BACTÉRICIDE EN 1276,
EN 13697** SUR ESCHERICHIA COLI ET
ENTEROCOCCUS HIRAE ET
STAPHYLOCOCCUS AUREUS
LEVURICIDE EN 1275.

Formule super concentrée : 1 litre de
power'pur jusqu'à 250 L de solution de
nettoyage.

biosurfactants issus des biotechnologies
: contient des biosurfactants pour une
performance ciblée sans faille

CARACTÉRISTIQUES

Usage professionnel



Aspect : Liquide limpide

Parfum : Sans

DLUO : 365 jours

COMPOSITION

Substances actives biocides:
didecyltriméthylammonium chloride (CAS 7173-51-5)
0.76% (m/m), Polyhexaméthylène biguanide
hydrochloride (CAS 1802181-67-4 ou 91403-50-8)
0.24% (m/m).
IFDS disponible sur demande

CONDITIONNEMENTS DISPONIBLES

6 x 1 L: Réf. 404009-FR

2 x 5 L: Réf. 404010-FR

1 x 30 L: Réf. 404011-FR

1 x 200 L: Réf. 404012-FR

1 x 1000 L: Réf. 404013-FR

Pour plus d'informations, consulter la fiche de sécurité



SOLS



SURFACES



NETTOYAGE MANUEL



NETTOYAGE HAUTE PRESSION

POWER'PUR nettoie et dégraisse efficacement tous les types de sols et surfaces alimentaires. Il est parfaitement adapté pour les plans de travail, murs, hottes aspirantes, plaques de cuisson, mobiliers etc. Sa formule répond aux exigences des CHR, écoles, collectivités, etc.

POWER'PUR est formulé selon le procédé BIOSURF®, sélection de biosurfactants ultra-efficaces au fort pouvoir mouillant. Ces biosurfactants permettent une diminution considérable de la consommation de produit tout en garantissant une excellente efficacité sur toutes les surfaces lavables, même les plus fragiles (parquet vitrifié, résines, etc.).

Le fort pouvoir désinfectant de POWER'PUR (bactéricide EN1276, EN13697 sur Escherichia coli, Enterococcus hirae et Staphylococcus aureus et levuricide EN1275), assainit les surfaces et en fait le nettoyant idéal pour les espaces alimentaires des CHR, crèches, milieux hospitaliers, maison de retraite, etc. POWER'PUR est agréé contact alimentaire.

En utilisant régulièrement POWER'PUR, l'impact environnemental du nettoyage est grandement réduit.

DOSAGE

(suivant le degré de saleté)
0.4 à 4%

Appliquer le bon dosage et la température minimale recommandée (20°C) afin de faire baisser autant que possible la consommation d'énergie et d'eau et de réduire la pollution de l'eau. Le produit s'utilise en quantité réduite par rapport aux produits prêts à l'emploi.

MODE D'EMPLOI :

1. Ramasser les saletés au balai.
2. Diluer le produit (dosage ci-dessus).
3. Laisser agir 5 minutes minimum. 4. Procéder au nettoyage. 5. Rincer à l'eau potable.

*En cas d'utilisation sur des surfaces en contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux, effectuer un rinçage final efficace et suffisant à l'eau potable.

TP2 - Produits pour désinfecter les surfaces, les matériaux, les équipements et le mobilier qui ne sont pas utilisés en contact direct avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux

TP4 - Surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux



DESINFECTION TP02 TP04 - TEMPS DE CONTACT

Bactéricide	EN 1276	5 min **	3 %
Levuricide Candida Albicans	EN 1275	15 min	3 %
Bactéricide Staphylococcus aureus	EN 13697	15 min *	4 %
Bactéricide Escherichia coli	EN 13697	15 min *	4 %
Bactéricide Enterococcus hirae	EN 13697	15 min *	4 %

* en condition de propreté ** en condition de saleté