

exeol food 390

Détergent dégraissant désinfectant surfaces alimentaires

► Pour le nettoyage, le dégraissage et la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires.

Usage en centrale de dilution ou canon à mousse sur les sols, surfaces, murs, plans de travail, gros équipements, intérieurs des véhicules de transport alimentaire.



RESTAURATION

Avant utilisation, vérifier la date de péremption figurant sur l'étiquette. Respecter le plan d'hygiène de l'établissement.



Préparation de la solution Bidon 5L



Lors de la première utilisation, retirer la bague d'inviolabilité puis dévisser le bouchon.

1. Dévisser le bouchon. 2. Utiliser un système de dosage adapté. 3. Diluer exeol food 390 avec de l'eau à température ambiante:

- 1% (10 mL/L) - 5 min.: Bactéricide, Levuricide.
- 2% (20 mL/L) - 10 min.: Virucide contre les virus enveloppés.

Refermer le bidon après utilisation.

Utilisation



1 Si nécessaire, pratiquer un raclage et rinçage préalables.



2 Appliquer en canon à mousse ou centrale de dilution. Temps de contact : 5 à 10 min. selon le spectre d'activité recherché.



3 Rincer à l'eau potable. Laisser sécher.

Après usage, rincer les équipements ayant servi à l'application du produit. Répéter l'opération de désinfection chaque fois que nécessaire.

Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. EPI :



UNIQUEMENT À USAGE PROFESSIONNEL

FABRIQUÉ EN FRANCE

PRO
exeol
UNE DIVISION SODEL



Dossier produit disponible sur www.exeol.fr

Sodel
190 rue René Barthélemy
14100 Lisieux, France.
TEL: +33 (0)2 31 31 10 50
www.exeol.fr