

exeol food 390

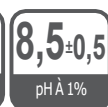
Détergent dégraissant désinfectant surfaces alimentaires

► 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

Avant utilisation, vérifier la date de péremption figurant sur l'étiquette

Respecter le plan d'hygiène de l'établissement



RESTAURATION
ART0169

Préparation de la solution
Bidon 5 L

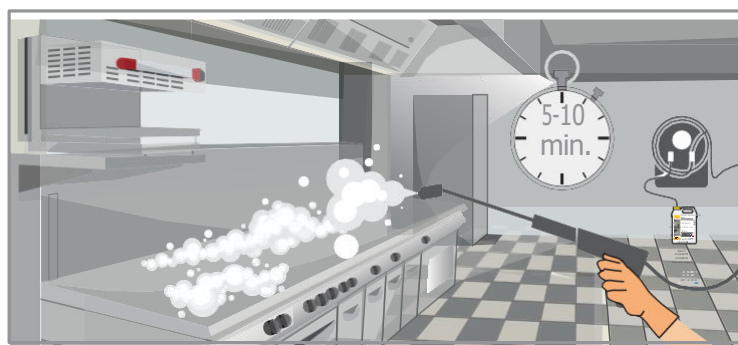


Lors de la première utilisation, retirer la bague d'inviolabilité puis dévisser le bouchon.
1. Dévisser le bouchon. 2. Utiliser un système de dosage adapté. 3. Diluer exeol food 390 avec de l'eau à température ambiante
• 1% (10 mL/L) - 5 min. | Bactéricide, Levuricide.
• 2% (20 mL/L) - 10 min. | Virucide 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.

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



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

UNIQUEMENT À USAGE PROFESSIONNEL

FABRIQUÉ EN FRANCE

MBHPG
Prestige Groupe
PROFESSIONNEL DE L'HYGIÈNE & DE L'ENTRETIEN

Dossier produit disponible sur
www.mbhpg.com

MBHPG Prestige Groupe
5 rue des carrières
78520 LIMAY, France.
TEL : +33 (0)1 34 77 64 160
www.mbhpg.com