

APESIN kitchen **QUICK & EASY**



Nettoyant désinfectant moussant cuisine

■ Désinfecte en milieu alimentaire

■ Sûr

■ Haute efficacité

Performances

- APESIN kitchen Quick&Easy est parfaitement adapté pour le nettoyage et la désinfection dans le domaine alimentaire en une seule opération.
- 2 en 1 : nettoyant désinfectant performant et rapide à la fois Bactéricide (don actif sur les salmonelles & la listéria), levuricide et virucide. (voir table désinfection)
- Sans colorant et parfum.
- Par l'abandon d'ingrédients tels que les aldéhydes, le phénol, l'alcool et le chlore, il n'y a pas de nuisances d'odeur.
- Non classé CLP à l'utilisation, il offre une sécurité maximale pour les utilisateurs
- APESIN kitchen Quick & Easy s'intègre dans l'offre de produit du système de dosage nomade Quick & Easy. Avec sa mousse compacte, ce produit vous offre la solution pour l'entretien et la désinfection de toutes vos surfaces alimentaires avec un dosage précis et sûr.

Domaines d'application

- APESIN kitchen Quick & Easy recommandé pour une utilisation sur toutes les surfaces alimentaires résistantes à l'eau telles que les cuisines, restaurants, cantines et industries alimentaires.
- Excellente compatibilité sur les surfaces telles que le chrome, l'innox, le laiton, ainsi que le plexiglas ou le verre.
- Produit conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des surfaces pouvant se trouver en contact de denrées alimentaires (arrêté du 19/12/13).

Note d'utilisation

- Utiliser un pulvérisateur séparé pour les produits APESIN et utiliser le sticker pour le différencier.
- Pulvériser la mousse sur la lavette et nettoyer intégralement la surface.
- Humidifier suffisamment la lavette avec APESIN kitchen Quick & Easy afin de garantir un temps de contact suffisant du produit sur la surface.
- Laisser agir au moins 1 minute selon les normes souhaitées.
- Les surfaces en contact direct avec les aliments doivent être rincées avec de l'eau potable après utilisation de APESIN kitchen Quick & Easy.
- Pour plus d'information sur les normes de désinfection, voir la page suivante.
- Nous recommandons de vider la cartouche d'eau à la fin du service et de remplir la cartouche en eau avant l'utilisation suivante.

Déclaration des ingrédients

Ingrédients pour 100g: 2,45g DIDECYLDIMONIUM CHLORIDE, <5% agents de surface non ioniques

Sites d'utilisation et développement durable



Précautions d'utilisation, de stockage et de conservation

Sécurité: Produit réservé à un usage strictement professionnel. Fiche de données sécurité disponible sur demande pour les professionnels, et accessible sur www.diese-fds.com ou wmprof.com. Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Stockage: Stocker à température ambiante dans l'emballage d'origine. A protéger du gel.

Environnement: Ne jeter que les emballages entièrement vides dans les containers spéciaux.

Utilisation et dosage



Utiliser un pulvérisateur séparé pour APESIN kitchen Quick & Easy.



Dosage selon l'utilisation. Reporter vous aux instructions.



Vider la cartouche d'eau à la fin de la journée.



Idéal pour le nettoyage de toutes les surfaces en milieu alimentaire.



dosage pré défini

Unité de vente:

Ref. d'achat: 714320 6 x 325 ml

Le partenaire à votre service:

PAPIVAL

EMBALLAGE HYGIÈNE

Papival SA • Route de Phéjeux 10 • CP 4285 • 1950 Sion 4 • Tél +41 (0)27 205 70 20
Fax +41 (0)27 205 70 21 • www.papival.ch • contact@papival.ch

pH



APESIN kitchen **QUICK & EASY**

Nettoyant désinfectant moussant cuisine

Tableau des propriétés désinfectantes de APESIN kitchen Quick & Easy

		Temps d'action
Bactéricide		
EN 1276	Conditions de saleté	5 min.
EN 13697	Conditions de saleté	5 min.
EN 16615	Conditions de saleté	1 min.
Levuricide		
EN 1650	Conditions de saleté	5 min.
EN 13697	Conditions de saleté	15 min.
EN 16615	Conditions de saleté	1 min.
Virucide		
Selon EN 14476 test sur les virus enveloppés (incl. HIV, HBV, HCV)	Conditions de saleté	1 min
EN 14476 Vacciniavirus	Conditions de saleté	1 min
EN 14476 Norovirus	Conditions de saleté	5 min.
EN 14476 Rotavirus	Conditions de propreté	1 min.

Le système nomade Quick&Easy garantit une dilution précise de 10% (v/v) du produit concentré.

