



# DESIFOR-A

## Désinfectant concentré liquide pour le domaine agro-alimentaire

### Domaine d'application

Pour la désinfection des surfaces lavables dans le domaine agro-alimentaire. Réservé à un usage professionnel.

- Désinfectant de surfaces pour la cuisine industrielle et l'industrie agro-alimentaire
- Utilisation universelle pour nettoyer et désinfecter les surfaces de travail, appareils, machines et sols imperméables
- Sur le carrelage, le plastique, le vernis, le métal (ex. acier inoxydable)



### Mode d'emploi

- Laver les surfaces et les objets avec la solution d'application
- Après le temps d'action, rincer abondamment les surfaces et objets avant utilisation à l'eau potable limpide et froide

### Informations techniques

Carton de 12 flacons de 1 l réf. 00138  
 Carton de 12 flacons doseurs de 1 l réf. 00505  
 Bidon de 10 l réf. 20507

### Substances actives

100 g contiennent 4,5 g de chlorure de didécylidiméthylammonium

Identification selon le règlement CE 1272/2008 (CLP) :  
 Danger ; GHS05, GHS09

N° d'immatriculation de l'office fédéral de la sécurité et de la santé au travail N-12116 CHZB0538

Utiliser avec précaution les produits biocides.  
 Toujours lire les étiquettes et les informations-produits avant usage.



Domaine d'utilisation/Efficacité	Concentration/ Temps de pause	Remarque
LeProduits alimentaires, industrie, établissements publics : effet bactéricide et levurocide [EN 1276, EN 1650, EN 13697]	3,0 % 30 min. 4,0 % 15 min. 5,0 % 5 min.	20 °C charge, élevée et faible

### Caractéristiques

- Figure sur la liste des désinfectants de l'IHO
- Désinfecte et nettoie en un passage
- Grand pouvoir de dissolution des graisses et de la saleté
- Facile à rincer selon les exigences de la loi LFGB
- Bonne compatibilité aux matériaux
- Sans aldéhyde et sans chlore
- Certifié HACCP

### Remarque

- Utiliser le produit exclusivement avec de l'eau froide !
- Selon les directives UVV, il faut porter des gants de protection en cas d'utilisation de désinfectants, même avec la solution d'application.

Toutes les indications de nos fiches techniques correspondent à notre meilleur niveau de connaissances et d'expériences, un quelconque engagement ne peut cependant en découler. Veuillez consulter les détails sur le produit dans la fiche de données de sécurité. ☎ 0119

pH conc **0 2 4 6 8 10 14**

**DR.SCHNELL GmbH & Co. KGaA**  
 Taunusstraße 19 · 80807 Munich  
 Tel. +49 89 3506080  
 info@dr-schnell.com  
 www.dr-schnell.com

*Wir leben Hygiene*  
**DR.SCHNELL**  
 QUALITÄT UND SERVICE