

INO chef 3 DÉSINFECTANT POUR SERVICE ALIMENTAIRE SANS RINÇAGE

INO-CH3-4

VALEUR AJOUTÉE

- Efficace contre plusieurs types de bactéries.
- Laisse une pellicule protectrice sur les surfaces.
- Sécuritaire pour toute application commune.
- Laver, gratter ou faire tremper lorsqu'il y a de grosses particules de nourriture ou de débris.
- Accepté par l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour l'usage dans les établissements agréés.
- S'utilise sans rinçage lorsque dilué à moins de 200 ppm ou 2 ml/litre.

APPLICATIONS

- Staphylococcus aureus
- Salmonella choleraesuis
- Pseudomonas aeruginosa
- Listeria monocytogenes

TAUX DE DILUTION

- Désinfectant avec rinçage 1:200
- Désinfectant sans rinçage 1:500



Ce produit désinfectant assainissant est idéal pour les cuisines et les usines de transformation alimentaire. Il peut être utilisé sans danger pour toute application commune. Le produit est efficace contre le Staphylococcus aureus, la Salmonella choleraesuis, le Pseudomonas aeruginosa et le Listeria monocytogenes lorsqu'il est utilisé conformément aux directives d'utilisation.

CARACTÉRISTIQUES

Apparence	Liquide limpide
Couleur	Incolore
D.I.N	02282550
Format(s)	4 x 4L
P.C.P	12621
pH	9.0 - 10.0
Solides (% Brix)	13 - 14%

