



KitchenPro Oxy Wipes S

KitchenPro Oxy Foam S

Désinfectant H₂O₂, facile, pratique, ultra rapide, en une seule étape, très bonne efficacité détergente.

Désinfectant H₂O₂ ultra rapide en une seule étape

Formule sans parfum spécialement conçue pour une grande diversité de surfaces.

La performance compte...

La formulation H₂O₂ innovante couvre un spectre très large d'applications.

- ▲ Technologie H₂O₂ ultra rapide.
- ▲ Nettoyage et désinfection rapides en une seule étape sur une grande variété de surfaces.
- ▲ Spectre d'activité très large: bactéricide, virucide et sporicide (ex. C.difficile, Norovirus).
- ▲ Temps de contact réduit.

La sécurité compte...

Autorisé pour le nettoyage et la désinfection des surfaces en contact avec les aliments.

- ▲ Les ingrédients actifs se décomposent en eau et en oxygène.

La durabilité compte...

Protège l'environnement

- ▲ Formule 100% sans solvant et sans chlore



KitchenPro Oxy Wipes S

Bactéricide EN 13727	2 minutes
Levuricide EN 13624	15 minutes
Fongicide EN 13624	30 minutes
Virucide EN 14476	30 minutes*
Bactéricide EN 14476	15 minutes
Bactéricide EN 16615	2 minutes
Levuricide EN 16615	1 minutes
Fongicide EN 16615	5 minutes
Sporicide EN 13704	60 minutes*

KitchenPro Oxy Foam S

Bactéricide EN 13727	1 minutes
Levuricide EN 13624	1 minutes
Fongicide EN 13624	5 minutes
Virucide EN 14476	2 mn* / 30 mn
Bactéricide EN 14476	1 mn* 15 mn
Bactéricide EN 16615	1 minutes
Levuricide EN 16615	1 minutes
Fongicide EN 16615	5 minutes
Sporicide EN 13704	30 minutes*

Conditions propres

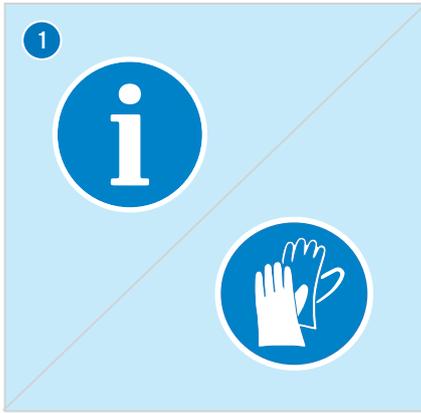
En fonction de la méthode de travail, des conditions de nettoyage peuvent être applicables, si les surfaces sont nettoyées et séchées avant la désinfection.



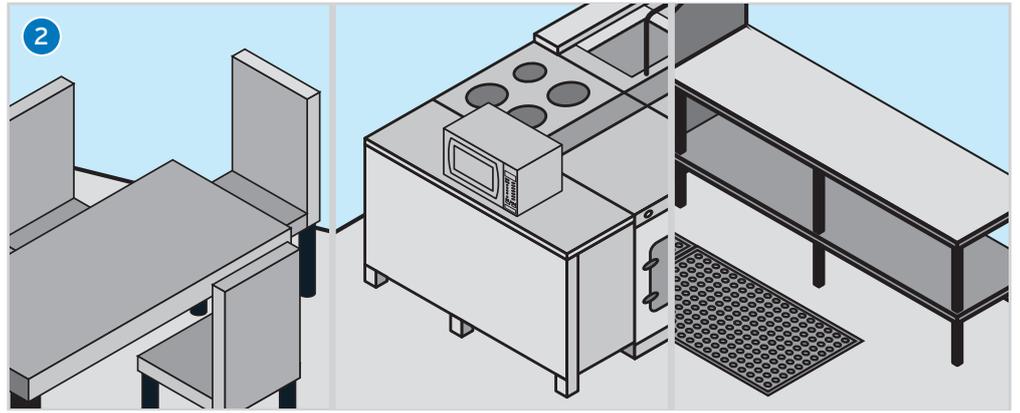
UN FLACON DE
KITCHENPRO OXY FOAM S
NETTOIE ET DÉSINFECTE
JUSQU'À 150 M²



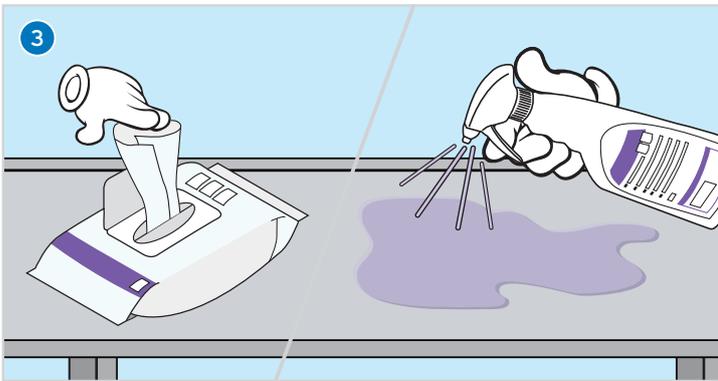
Utilisation facile



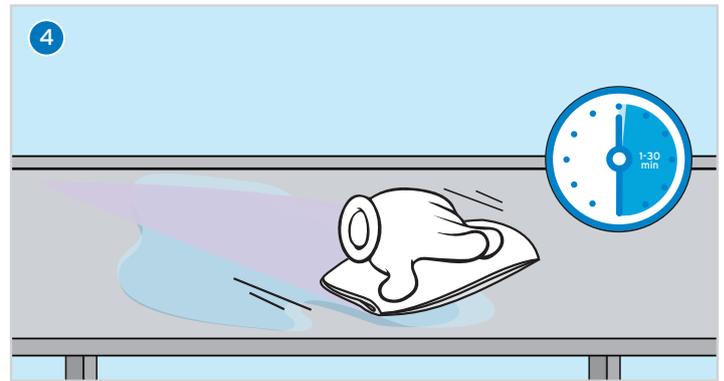
1. Des informations d'utilisation supplémentaires sont disponibles dans le plan d'hygiène. Débranchez tout appareil électrique avant le nettoyage. Portez des gants pour bénéficier d'une meilleure hygiène.



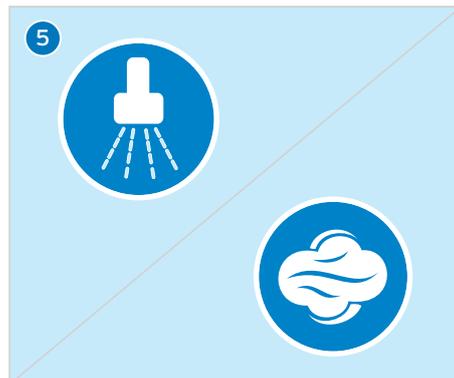
2. Nettoyage et désinfection d'une grande diversité de surfaces : pièces de vie (tables, chaises, surfaces horizontales), zones de traitement/ préparation des aliments, sols de cuisine, murs, etc.



3. Utilisez KitchenPro Oxy Wipes S ou KitchenPro Oxy Foam S pour nettoyer et désinfecter les surfaces.



4. Étalez sur la surface pour qu'elle soit intégralement mouillée. Laissez le produit agir pendant la durée indiquée pour désinfecter la surface. Mettez la lingette à la poubelle.



5. Il peut être nécessaire de rincer avec de l'eau potable, selon la zone d'application :

- Le rinçage est nécessaire sur les surfaces alimentaires.
- Pas de rinçage lorsque aucun contact direct avec les aliments n'est prévu dans l'environnement de préparation ou de consommation. Laissez sécher. Si nécessaire, faites briller la surface avec un chiffon jetable sec.

KITCHENPRO OXY FOAM S ET
KITCHENPRO OXY WIPES S
SONT BACTÉRICIDES ET
FONGICIDES CONFORMÉMENT AUX
NORMES EN EN13727,
EN 16615, EN 13624, EN 13704 ET
**EFFICACES CONTRE
LE NOROVIRUS**



Formule H₂O₂, ultra rapide en une seule étape et sans parfum spécialement conçue pour une grande diversité de surfaces :

	Produit	Description	Conditionnement
	KitchenPro Oxy Foam S	Spray désinfectant prêt à l'emploi, pratique et simple d'utilisation. Très bonne efficacité détergente.	6 x 750ml
	KitchenPro Oxy Wipes S	Lingettes désinfectantes prêtes à l'emploi, pratiques et simple d'utilisation. Très bonne efficacité détergente.	6 paquets x 100 lingettes

Notes

- Ne pas utiliser sur des surfaces sensibles aux agents oxydants, telles que le marbre, le cuivre ou le laiton.
- Substance active : 100 g contiennent 1,5 g de peroxyde d'hydrogène (CAS 7722-84-1)

Sécurité

- Utilisez les biocides avec précaution.
- Réservé à un usage exclusivement professionnel.
- Lisez toujours l'étiquette et les informations sur le produit avant de l'utiliser. Pour obtenir d'autres informations et des instructions de sécurité, lisez la fiche de données de sécurité.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits !
- Ne rejeter que des emballages vides et fermés.

Stockage

Ce produit doit être stocké dans son emballage d'origine fermé, entre 5°C et 25°C dans un espace frais, sec et sans exposition directe au soleil.

Siège mondial
Ecolab Inc.
370 Wabasha Street N
St. Paul, MN 55102

Siège

européen
Ecolab Europe GmbH
Richtistr. 7
CH-8304 Wallisellen

www.ecolab.com

© 2017 Ecolab USA Inc. Tous droits réservés.

ECOLAB[®]

Everywhere It Matters.[™]