

Plongebac

vortha^{oo}

Fiche Technique



○ À quoi je sers ?

Je suis un puissant détergent bactéricide professionnel pour la plonge manuelle. Je désinfecte et dégraisse la vaisselle ainsi que le matériel de cuisine tout en protégeant la peau.

○ Comment m'employer ?

Me diluer à 2%, soit 20ml par litre d'eau tiède ou chaude suivant le degré de salissure et d'encrassement. Déposer la vaisselle ou le matériel dans le bac de trempage et laisser agir entre 5 et 15 minutes, faites votre plonge puis rincer à l'eau claire.

○ Propriétés microbiologiques

Bactéricide : EN1276 et EN13697 2% (5 min, 45°C / 15 min, 20°C conditions de saleté 3g/l albumine bovine) EN16615 2% (5 min, 20°C conditions de saleté 3g/l albumine bovine) **Levuricide :** EN1650 et EN13697 2% (5 min, 45°C / 15 min, 20°C conditions de saleté 3g/l albumine bovine) EN16615 2% (5 min, 20°C conditions de saleté 3g/l albumine bovine)

Fongicide : EN1650 et EN13697 5% (15 min, 20°C conditions de saleté 3g/l albumine bovine) **Virucide :** EN14476 et EN16777 4% sur coronavirus (15 min, 20°C conditions de saleté 3g/l albumine bovine)- 2% sur coronavirus (5 min, 45°C conditions de saleté 3g/l albumine bovine)- 6% sur norovirus et adénovirus (30 min, 20°C conditions de saleté 3g/l albumine bovine)

○ Législation

Usage réservé aux professionnels. Produit d'usage externe – Ne pas avaler. La formule de ce produit est déposée au centre anti poisons de Nancy n° d'urgence : 0383323636. La fiche de données de sécurité FDS est disponible sur simple demande et sur notre site internet www.vortha.com