

Surfaces & sols Eyrein

## BLASTER

Ref. EY10052



BLASTER est un nettoyant, dégraissant et désinfectant des surfaces alimentaires.

BLASTER s'utilise dans les cuisines, restaurants, locaux de stockage, de préparation et de transformation et pour les matériels de transport, de préparation et de transformation des denrées alimentaires et produits d'Origine animale.

BLASTER convient pour éliminer toutes souillures grasses des sols, murs, plans de travail, chambres froides, équipements, ustensiles, etc.

BLASTER répond aux normes :

- EN 1040
- EN 1276
- EN 1275

BLASTER possède un Ph de 12.8

Pour le nettoyage : Diluer de 1 à 2 %. Etendre la solution sur la surface à nettoyer.

Laisser agir au minimum 5 minutes.

Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

Pour la désinfection (sur surface rincée ou nettoyée) : Diluer de 3 à 5 %.

Etendre la solution sur la surface à désinfecter.

Laisser agir au minimum 5 minutes.

Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

### Données techniques

Conditionnement	5 L
UC	4