

Détartrant & dégraissant Eyrein

BACNET 7

Ref. EY10038



BACNET 7 est un nettoyant, désinfectant des surfaces alimentaires agréablement parfumé.

BACNET 7 peut s'utiliser pour les locaux de stockage, de préparation et de transformation et pour les matériels de transport, de préparation et de transformation des denrées alimentaires d'origine animale.

BACNET 7 améliore l'hygiène des matériels lavés et évite la prolifération des micro-organismes dans les bains de lavage.

BACNET 7 possède un Ph 7.5

BACNET 7 répond aux normes :

-EN 1040

-EN 1276

-EN 1275

-Nettoyage des sols et surfaces : Diluer de 0.5 à 1 %, étendre la solution, laisser agir au minimum 5 min, brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

- Désinfection (sur surface rincée ou nettoyée) : Diluer de 1 à 2%, étendre la solution, laisser agir au minimum 5 min, brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

- Nettoyage du matériel et des ustensiles : Remplir un bac d'eau chaude (40 à 50°C).

Verser à raison de 5g/l d'eau ou à l'aide de notre centrale de dosage CDM 2000.

Laisser tremper 5 à 10 min, brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire et laisser sécher par égouttage.

Données techniques

Conditionnement	5 L
UC	4