

POWER SPRAY®

NETTOYANT DÉGRAISSANT
DÉSINFECTANT
PUISSANT & POLYVALENT

Bactéricide Virucide Fongicide Levuricide

Fraicheur Florale

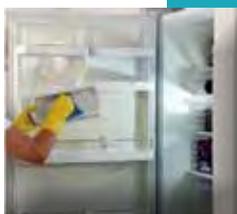


AVANTAGES

- Large spectre d'activité désinfectante.
- Fortement mouillant et pénétrant.
- N'altère pas les matières plastiques, ni les métaux non ferreux usuels aux concentrations préconisées.
- Non caustique : sans soude, ni potasse caustique.
- Facile à rincer.

PROPRIÉTÉS PRINCIPALES

- Caractères nettoyants et fortement dégraissants avec fonctions bactéricides et fongicides simultanées en présence de matières organiques.
- Basse tension superficielle conférant un haut pouvoir pénétrant aux solutions.
- Large spectre d'activité désinfectante :



	Norme	Temps	condition	Germs tests	
Efficacité bactéricide	EN 1276 (suspension test)	(5 mn)	Saleté	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i>	<i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus hirae</i>
	EN 1276 (suspension test)	(5 mn)	Propreté	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i>	<i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus hirae</i>
	EN 13727 (domaine médical)	(1 mn)	Saleté	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Enterococcus hirae</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>
	EN 13697 (surface tests)	(5 mn)	Saleté	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i>	<i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus hirae</i>
	EN 13697 (surface tests)	(5 mn)	Saleté	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella typhimurium</i>	
	EN 13697 (surface tests)	(15 mn)	Saleté	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	
	EN 13697 (surface tests)	(5 mn)	Propreté	<i>Achromobacter baumannii</i> <i>Enterococcus faecium</i>	
Efficacité fongicide	EN 1650 (suspension test)	(15 mn)	Saleté	<i>Candida albicans</i> <i>Aspergillus brasiliensis</i>	
	EN 1650 (suspension test)	(15 mn)	Propreté	<i>Candida albicans</i> <i>Aspergillus brasiliensis</i>	
	EN 13697 (surface tests)	(15 mn)	Saleté	<i>Candida albicans</i> <i>Aspergillus brasiliensis</i>	
Efficacité Levuricide	EN 1650 (suspension test)	(15 mn)	Saleté	<i>Candida albicans</i>	
	EN 1650 (suspension test)	(15 mn)	Propreté	<i>Candida albicans</i>	
	EN 13624 (domaine médical)	(5 mn)	Saleté	<i>Candida albicans</i>	
	EN 13697 (surface tests)	(15 mn)	Saleté	<i>Candida albicans</i>	
	EN 13697 (surface tests)	(5 mn)	Saleté	<i>Candida albicans</i>	
Efficacité Virucide	EN 14476 (suspension test) (domaine médical)	(15 mn)	Propreté	<i>Poliiovirus type 1</i>	
		(15 mn)	Propreté	<i>Adenovirus type 5</i>	
		(5 mn)	Propreté	<i>Murine norovirus</i>	

- Par son pouvoir désinfectant, élimine les microorganismes responsables de fermentations malodorantes, odeurs de putréfaction, de moisi, ...
- Laisse une senteur fraîche florale.

PRODUIT TECHNIQUE À USAGE PROFESSIONNEL

Les indications mentionnées sur cette fiche sont données de bonne foi et n'engagent en rien notre responsabilité, le contenu de cette documentation est donné à titre d'information, il doit être adapté à chaque cas particulier.



FIRCHIM FRANCE S.A.S.

Z.A. de la Glèbe - B.P. 262 - Savignac - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE Cedex

Tél. : 05 65 81 16 37 - contact@firchim.fr - www.firchim.fr

Produits industriels d'hygiène, de maintenance et de dépollution

108

03/25

UTILISATIONS

Pour application en nettoyage, traitement bactéricide, des surfaces, sols et matériels lavables : tables, paillasses, présentoirs, gondoles, vitrines, sols, surfaces carrelées, surfaces peintes plastiques, ...

Collectivités	Toutes les activités de préparation manipulation conditionnement de Produits alimentaires	Les étals de marché	Les cantines
Maisons de retraite, les crèches	Les commerces qui préparent ou distribuent des aliments	Les traiteurs	Les hôtels
Centre de secours et de soins	Les commerces ambulants	Les restaurants	Les rayons dans les grandes et petites surfaces

Nettoyant, désinfectant, efficace et économique pour les industries agroalimentaires, cuisines restauration, collectivités, professions de santé, ...

Usage Biocide **TP2** et **TP4**.

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

RECOMMANDATIONS - MODE D'EMPLOI

Prêt à l'emploi.

- Débarrasser les surfaces des résidus, déchets d'aliments et ingrédients.
- Appliquer par pulvérisation uniforme pour imprégnation des surfaces.
- Dans tous les cas, laisser la solution agir au contact des supports ou surfaces à traiter pendant 5 minutes minimum.
Si nécessaire, activer le nettoyage avec une lavette ou éponge appropriée ou par brossage.
- Terminer, pour les surfaces pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires, par un rinçage complet à l'eau potable ou essuyer selon le cas à l'aide d'une raclette ou d'une chiffonnette à usage unique.

Éléments de composition autorisés par l'arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013 relatif aux produits de nettoyage des surfaces et objets pouvant entrer au contact de denrées alimentaires, produits et boissons de l'homme et des animaux.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

État physique	: liquide
Masse volumique	: 0,997 g/l +/- 20 g/l
Réaction chimique	: faiblement alcalin, non caustique
tension superficielle	: 31,7 dyne/cm
Aspect	: limpide
pH pur	: 9,90
Odeur	: florale
Couleur	: rouge
Ionogénéité	: cationique



PRODUIT TECHNIQUE À USAGE PROFESSIONNEL

Les indications mentionnées sur cette fiche sont données de bonne foi et n'engagent en rien notre responsabilité, le contenu de cette documentation est donné à titre d'information, il doit être adapté à chaque cas particulier.