

CCF MULTI +

NETTOYANT BACTERICIDE ALIMENTAIRE

AVANTAGES

- * Se mélange instantanément à l'eau. **Très économique. Agréablement parfumé** au citron ou à la pomme. Se rince très facilement. **Biodégradable** selon la réglementation en vigueur. **Sans phosphate**. Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au **contact des denrées alimentaires**. **Bactéricide** : Conforme à la **Norme Européenne EN 1040** à la dilution de **2%** pour un contact de 5 mn à 21°C sur les bactéries suivantes : Staphylococcus aureus, Streptococcus faecalis.

UTILISATIONS

- Nettoyage manuel de la vaisselle (même fragile).
Lavage et désinfection des sols, murs, carrelages, linoléums, surfaces peintes, ...

MODE D'EMPLOI

- * Diluer **CCF MULTI +** à **2% maximum** dans l'eau potable.
Nettoyage manuel de la vaisselle : Verser **2%** de **CCF MULTI +** dans le bac avec de l'eau chaude. Lavage normal suivi d'un rinçage à l'eau potable.
Autres cas : Verser ½ verre à moutarde de **CCF MULTI +** dans 10 litres d'eau chaude ou froide (pour un sol gras : 6% de produit).
Dans tous les cas, finir par un rinçage à l'eau potable.

CARACTERISTIQUES

Aspect :	<i>Liquide épais</i>
Couleur :	<i>Jaune (citron) et Vert (pomme)</i>
Odeur :	<i>Citron ou Pomme</i>
pH :	<i>7 (produit pur)</i>
Densité :	<i>1.04</i>
Tensioactifs :	<i>Anioniques</i>

CONDITIONS D'EMPLOI

Se reporter aux précautions d'emploi figurant sur l'emballage.

NOTA : Ces indications chiffrées ne constituent pas les spécifications du produit, elles correspondent à des valeurs moyennes.

NOTA : Notre responsabilité ne saurait être engagée par toute application non-conforme à nos instructions.