

BACTINET Aérosol

MOUSSE NETTOYANTE BACTERICIDE ET FONGICIDE



RÉF > ABC

17/03/2020

PROPRIÉTÉS

BACTINET est un puissant nettoyeur bactéricide, fongicide, efficace sur toutes les surfaces stratifiées, carrelées, chromées, émaillées, peintes, vitrées, plastique, inox, aluminium, etc...

BACTINET est une préparation combinant des sels alcalins, des agents de dégraissage et 2 amonioms quaternaires présentant des fonctions bactéricides et fongicides.

BACTINET ne renferme pas de formol ni autres dérivés d'aldehydes.

Tous les composants de **BACTINET** sont autorisés par l'arrêté du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage des surfaces et objets pouvant entrer en contact des denrées alimentaires.

BACTINET agit rapidement sur toutes les salissures d'origine animale, végétale ou minérale. Il laisse les supports propres et sans trace.

BACTINET permet d'intervenir rapidement sur des petites et moyennes surfaces et matériels. Dans l'industrie agro-alimentaire, cuisines, restauration, **BACTINET** s'inscrit dans les procédures du plan d'hygiène de la méthode HACCP. Il permet la remise en conformité de propreté des zones d'intervention et de dépannage.

De part sa mousse active, **BACTINET** ne coule pas, même sur les surfaces verticales permettant ainsi de mieux visualiser l'application et d'assurer un temps de contact nécessaire à une bonne efficacité bactéricide.

BACTINET satisfait à la norme NF EN 1040, NF EN 1276 et NF EN 1275 (fongicide sur Candida Albicans) et NFT 72301 (listeria monocytogènes, salmonelle typhi).

BACTINET s'utilise pour l'hygiène des surfaces dans les sanitaires, vitrines, gondoles, présentoirs, matériels de bars, restaurants, boucheries, charcuteries, boulangeries, ambulances, SAMU, crèches, maisons de retraite, centres sociaux, centres de thalassothérapie, etc...

BACTINET est un biocide utilisé dans le cadre du règlement biocides 528/2012 pour les usages:

-**TP2**: Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides.

-**TP4**: Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

MODE D'EMPLOI

Bien agiter l'aérosol avant utilisation.

Pulvériser à environ 20 cm de la surface en fine couche uniforme.

Pour une bonne efficacité bactéricide sur les surfaces pouvant se trouver au contact des aliments, laisser agir 5 minutes et rincer à l'eau potable.

Dans tous les autres cas, laisser agir quelques instants puis essuyer à l'aide d'une éponge ou un chiffon à usage unique.

PRÉCAUTIONS ET SÉCURITÉ D'EMPLOI

Produit destiné à un usage professionnel.

Consulter la fiche de données de sécurité sur notre site www.celtique-industrielle.fr

LES + PRODUITS

**EFFICACE
SUR LE
CORONAVIRUS**

**UNE SEULE OPERATION
POUR :**

- NETTOYER
- DEGRAISSER
- DESINFECTER

MOUSSE ACTIVE STABLE

**UTILISABLE SUR DE
NOMBREUX
SUPPORTS**



CONFORMITÉ

- ARRETÉ MINISTÉRIEL
DU 8/09/99
- UTILISABLE POUR UNE
DEMARCHÉ HACCP



LA CELTIQUE
FABRICANT FORMULATEUR

BP 20140 | PLÉRIN | T 02 96 79 86 86
contact@celtique-industrielle.com