



Sirafan Speed

DESINFECTANT RAPIDE POUR SURFACES

Sirafan Speed est un désinfectant de surface rapide prêt à l'emploi sans rinçage* (* voir mode d'emploi ci-dessous) avec une large efficacité contre les bactéries et les virus enveloppés. L'action synergique de ses principes actifs permet une désinfection rapide de toutes les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (tables de préparation, couteaux, trancheurs, ...) et de toutes les surfaces lavables rencontrées en collectivités (points de contact fréquents...). Sans rinçage* (* voir mode d'emploi ci-dessous).

Bactéricide selon EN 1276, levuricide selon EN 1650, bactéricide et levuricide selon EN 13697, efficace sur Adenovirus + Murine Norovirus. Efficace sur les virus enveloppés selon EN 14476.

Domaine d'application : surfaces de préparation des aliments, comptoirs, buffets, équipements et ustensiles de cuisine, surfaces en contact avec les mains telles que poignées de porte, interrupteurs, tables, téléphones, ...

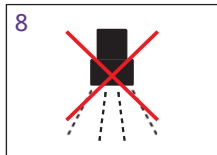
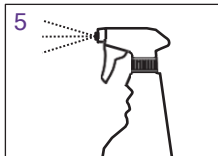
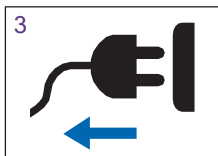
■ **Performance :** Laisse les surfaces brillantes et sans traces.

■ **Efficacité :** Action de désinfection rapide.

■ **Sécurité :** Large spectre de désinfection. Préviend la contamination croisée, améliore la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire dans les secteurs de la restauration commerciale et sociale, des collectivités, ...



MODE D'EMPLOI



1. Vérifier le plan d'hygiène et l'étiquette du produit pour obtenir des informations détaillées sur l'utilisation.
2. Produit inflammable, ne pas fumer lors de son utilisation, ne pas pulvériser sur une flamme ou un objet incandescent ou des surfaces chaudes.
3. Débrancher les appareils électriques avant utilisation.
4. Porter des vêtements de protection appropriés lors de la manipulation du produit.
5. Pulvériser sur la surface à désinfecter.
6. Essuyer avec une lavette propre et sèche.
7. Laisser le produit agir pendant le temps de contact indiqué :
 - EN 1276, bactéries, 30 sec.
 - EN 1650, levures, 30 sec.
 - EN 13697, bactéries et levures, 30 sec.
 - EN 14476, virus enveloppés, 30 sec.
 - Adenovirus + Murine Norovirus – 10 min.
8. Laisser sécher à l'air. Aucun rinçage nécessaire. Évitez tout contact des denrées alimentaires avec la surface traitée avant séchage complet de cette surface.

INFORMATION

Préparation liquide, TP2 : désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides et TP4 : désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, à usage professionnel, prête à l'emploi.

Matière active : 100 g de liquide contiennent : 35 g propanol-2-ol (CAS 67-63-0), 25 g propanol-1-ol (CAS 71-23-8)

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel !

INFORMATION SECURITE

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Évitez toutes les sources possibles d'inflammation.

Pour plus d'informations et de consignes de sécurité, veuillez consulter l'étiquette du produit et la fiche de données de sécurité.

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver dans son emballage d'origine fermé entre 0 °C et 25 °C.

CONDITIONNEMENT

6 x 750 ml - flacons avec gâchettes de pulvérisation - code 9033070