



## Eco-Bac Foam Super Détergent désinfectant moussant surfaces alimentaires.

**Eco-Bac Foam Super** est un désinfectant puissant pour le nettoyage et la désinfection de tous types de surfaces en contact avec les aliments dans les cuisines professionnelles. **Eco-Bac Foam Super** est bactéricide selon les normes EN 1276 et EN 13697, levuricide selon les normes EN 1650 et EN 13697 en conditions de propreté et de saleté. **Eco-Bac Foam Super** est actif sur les virus enveloppés (ex, coronavirus) selon EN 14476 à 3 % en 5 minutes en conditions de saleté, Pour une efficacité optimale, **Eco-Bac Foam Super** doit être dosé précisément. Nos systèmes de dosage permettent ce dosage précis.

**Domaine d'utilisation :** **Eco-Bac Foam Super** peut être utilisé pour le nettoyage et la désinfection de nombreux équipements et surfaces en restauration commerciale et sociale. L'application du produit à l'aide d'un générateur de mousse permet de mieux visualiser les surfaces traitées. Elle favorise l'adhérence du produit sur les surfaces verticales et le temps de contact nécessaire à une bonne désinfection.

- **Propreté** - Nettoie efficacement les surfaces les plus sales
- **Sécurité** - Évite les contaminations croisées
- **Efficacité** - Bactéricide et levuricide et actif sur les virus enveloppés



### MODE D'UTILISATION

1. Vérifier le plan d'hygiène et l'étiquette du produit pour obtenir des informations détaillées sur l'utilisation.
2. Porter les équipements de protection appropriés pour la manipulation du produit.
3. Doser le produit à 1,5% minimum pour une utilisation sous forme de mousse et entre 0,75% et 3 % selon le niveau de salissures et les normes EN pour une utilisation sous forme liquide.
4. Appliquer le produit sur les surfaces.
5. Brosser si nécessaire.
6. Laisser agir 5 à 20 mn selon la température ambiante.
7. Bien rincer à l'eau potable, en basse ou haute pression.

### CONFORMITE

**Eco-Bac Foam Super** est conforme au décret n° 98-507 du 17/06/98 réglementant les produits pour collectivités destinés au nettoyage des matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

### INFORMATION

Bien respecter le dosage recommandé du produit selon l'application désirée.

### CONDITIONNEMENT

Bidon de 10 l (9034210)

Fût de 200 kg (9034220)

### INFORMATION

Préparation liquide, TP4 : désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, à usage professionnel, concentrée.

Matière active : N-(3-aminopropyl) N dodécylpropane 1,3 - diamine : 4%.  
(CAS 2372-82-9)

**Produit réservé à un usage exclusivement professionnel !**

### SECURITE

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement  
Porter des gants et des lunettes lors de la manipulation du produit pur.

### STOCKAGE

A conserver entre 0 et 30 °C dans son emballage d'origine.

Worldwide Headquarter  
Ecolab Inc.  
1 Ecolab Place, St. Paul,  
MN55102  
1.800.35.CLEAN

European Headquarter  
Ecolab Europe GmbH  
Richtstr. 7  
CH-8304 Wallisellen

Ecolab France  
Ecolab SNC  
10 avenue Aristide Briand  
92220 Bagneux  
Tél : +33 1 49 69 65 00

Ecolab Belgium  
Ecolab BV/SRL  
Noordkustlaan 16C  
1702 Groot-Bijgaarden  
Tel: +32 2 467 51 11

Ecolab Switzerland  
Ecolab (Schweiz) GmbH  
Kägenstrasse 10  
CH-4153 Reinach  
Tel.: 0800 326522