

# KitchenPro Oxy Wipes S

Lingettes nettoyantes et désinfectantes sans rinçage

**ECOLAB®**

.....  
Un paquet permet de nettoyer et de désinfecter jusqu'à

**100 m<sup>2</sup>**

## Performance

- Le système de nettoyage professionnel KitchenPro propose des produits professionnels pour des performances de haut niveau.
- Lingettes désinfectantes sans rinçage, prêtes à l'emploi, pratiques et faciles à utiliser avec des performances de nettoyage accrues sans nécessité de rinçage.
- Large spectre d'efficacité.

## Efficacité

- Il renforce l'hygiène et l'efficacité dans les zones de préparation des denrées alimentaires, ainsi que dans les environnements de travail à l'intérieur des cuisines et dans les zones en dehors des cuisines.
- Ces lingettes nettoyantes et désinfectantes en une seule opération peuvent être utilisées sur de nombreuses surfaces. Elles ne doivent pas être utilisées sur les surfaces sensibles aux agents oxydants, comme par exemple le marbre, le cuivre ou le laiton.
- La formule sans rinçage permet de gagner du temps.

## Sécurité

- Certifiées pour une utilisation dans les zones de préparation et de transformation des denrées alimentaires.
- Les ingrédients actifs se décomposent en eau et en oxygène.
- Produit homologué et conforme au règlement européen sur les produits biocides (RPB EU-0024303-0015 1-11).

## Durabilité

- Formule 100 % sans solvant et sans chlore.
- Élimine la nécessité d'un rinçage à l'eau.

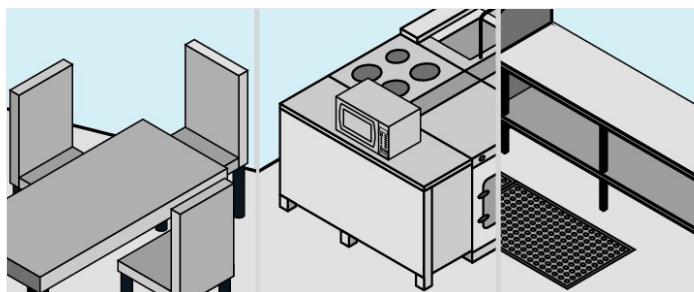


# Mode d'emploi

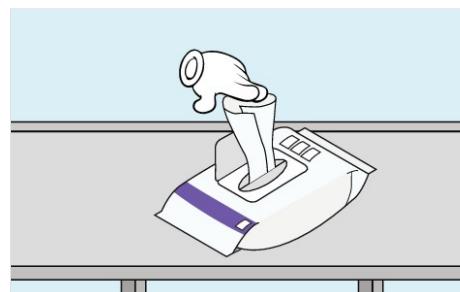


recommended

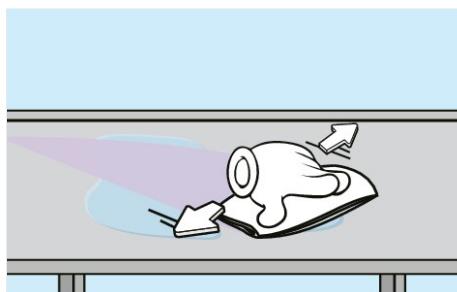
1. Consulter les informations d'utilisation détaillées (étiquette, plan d'hygiène).



2. Porter un équipement de protection pour manipuler ce produit.



3. Nettoyage et désinfection des surfaces : univers clients (tables, chaises, surfaces horizontales), zones de traitement / préparation des denrées alimentaires, sols de cuisine, murs, ...



4. Appliquer KitchenPro Oxy Wipes S pour nettoyer la surface.

5. Essuyer la surface en veillant à ce qu'elle soit complètement mouillée. Laisser agir (durée contact indiquée pour désinfecter la surface. Jeter la lingette utilisée dans une poubelle.

6. Aucun rinçage n'est nécessaire. Laisser sécher à l'air libre. Le cas échéant, essuyer la surface avec une lavette sèche à usage unique.

## Désinfection conforme au règlement produits biocides (RPB)

Désinfection de petites surfaces en contact ou non avec des denrées alimentaires dans des établissements institutionnels / commerciaux à l'aide de lingettes prêtes à l'emploi

**Essuyage à 20°C en conditions de saleté** 2 minutes pour les bactéries (EN 13727, EN 16615) ; 15 minutes pour les levures (EN 13624, EN 16615) ; 30 minutes pour les champignons, les mycobactéries et les virus : (EN 13624, EN 14348, EN 16615, EN 14476)

**Essuyage à 20°C en conditions de propreté** 15 minutes pour les spores de Clostridium Difficile (EN 13704) ; 30 minutes pour les spores bactériennes, les mycobactéries et les virus : (EN 13704, EN 14348, EN 16615, EN14476)

Conditions de propreté : en fonction de vos procédés de travail, des conditions de propreté peuvent s'appliquer si les surfaces sont pré-nettoyées et séchées avant le procédé de désinfection.

## Conditions de stockage

Entre 5 °C et 25 °C dans son emballage d'origine fermé.

## Conditionnement

■ KitchenPro Oxy Wipes S - 9092860 - 6 x 100 lingettes

## Informations sécurité

■ Ne pas mélanger avec d'autres produits. Débrancher les appareils électriques avant nettoyage. Ne jeter que les emballages vides et fermés. Résidus du produit : voir la fiche de données de sécurité. Pour plus d'informations et consignes de sécurité : voir étiquette et FDS. Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.

## Remarques particulières

■ Ne pas utiliser le produit sur surfaces sensibles aux agents oxydants, (marbre, cuivre, laiton). Tester la compatibilité sur une petite zone peu visible de la surface avant d'appliquer le produit. Utiliser les biocides avec précaution. Toujours lire l'étiquette et les informations sur le produit avant toute utilisation.

■ 100 g contiennent 1,5 g de peroxyde d'hydrogène (CAS 7722-84-1).

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

European Headquarter  
Ecolab Europe GmbH  
Richtistr. 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  
Tél: +32 2 467 5111

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