



TEMPETE



DÉTERGENT DÉSINFECTANT PRÊT À L'EMPLOI ALIMENTAIRE



- ▶ **Produit prêt à l'emploi utilisé pour le nettoyage et la désinfection simultanés des surfaces et petits objets.**
- ▶ **Bactéricide selon EN 1276 (conditions de propreté) et EN 13697 (conditions de saleté) en 5 min.**
- ▶ **Levuricide selon EN 1650 (conditions de saleté) en 15 min.**
- ▶ **Virucide selon EN 14476 (conditions de saleté) sur H3N8 /H5N1 et H1N1 en 15 min.**
- ▶ **Utilisable en milieu alimentaire, conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013.**
- ▶ **Sans parfum. Ininflammable.**
- ▶ **Compatible avec tous les supports lavables : métal, verre, plastique, faïence, surfaces émaillées, baignoires, sanitaires, bureaux, téléphones, meubles, éviers, douches, robinetteries, murs, portes, chariots, réfrigérateurs, comptoirs, matériels...**

APPLICATION

Prêt à l'emploi. Vaporiser directement sur les surfaces à traiter. Laisser agir selon la désinfection souhaitée en se référant aux normes. Essuyer avec une lavette ou un papier à usage unique. Rincer à l'eau claire les surfaces en contact avec les aliments.

CARACTERISTIQUES

Substance active : chlorure de didécyldiméthylammonium à 0,09%.

Aspect : liquide limpide jaune pâle.

Odeur : aucune.

pH : 10.

Densité : 1 environ.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

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

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

D3065-0523



Les marques déposées Zep sont la propriété de Zep IP Holding LLC et sont utilisées sous licence limitée avec leur permission.

EPI : pour votre protection individuelle et vos vêtements de travail adaptés à votre activité, nous vous recommandons la société  www.pro5.fr

PROTECTION PRÉCONISÉE : gants latex ou nitrile, lunettes.

